רוקח
קאך
בוך

ROKEYAH KOKH BUKH



NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG

•

MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

Lloyd E. Cotsen Trust
Arie & Ida Crown Memorial
The Seymour Grubman Family
David and Barbara B. Hirschorn Foundation
Max Palevsky
Robert Price
Righteous Persons Foundation
Lief D. Rosenblatt
Sarah and Ben Torchinsky
Harry and Jeanette Weinberg Foundation
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
National Yiddish Book Center

•

The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

רוקח
קאָך בוך

פרייז — $1.00



אַרויסגעגעבען פון
י. רוקח און סאָנס, אינק.
ברוקלין, ניו יאָרק

מאַנופעקטשורערס פון
פיור און כשר'ע פראָדוקטען

—

Printed in U.S.A.

צו די אידישע באלעבאָסטעס אין אַמעריקא,
די זיילען פון דער אידישער היים,
איז דיזער בוך געווידמעט
מיט דאנקבאַרקייט
און אנערקענונג

באַך אַ גענויען האַלבען יאָהר־הונדערט וואָס איך האָב מיט דעם אויבערשטען׳ס הילף אָבגעגעבען צו שאַפען און פּראָדוצירען כשר׳ע, נאהרהאפטע, געזונטע און געשמאַקע פּראָדוקטען פאַר דער אידישער היים, איז עס פאַר מיר אַ פרייד און פאַרגעניגען צו קענען פּרעזענ־טירען דעם רוקח קאָך בוך צו די אידישע באַלעבאָסטעס אין אַמעריקא.

איך האָף אַז מיט דער הילף פון דעם דאָזיגען בוך וועט די אידישע באלעבאַסטע וואָס איז בארימט פאַר איהר פעהיגקייט אין קאָכען און באַקען, קענען באַרייכערן איהר שפּייז־קאַרטע און פארשאַפען מעהר הנאָה צו די יעניגע וואָס זיינען איהר ליב און טייער — איהר מאַן און קינדער.

און עס איז מיין הייסעסטער וואונש און ברכה אַז דער רוקח קאָך בוך זאָל העלפען אידישע טעכטער צו געהן אין די וועגען פון זייערע מוטערס, פאָרטצוזעצען די טראַדיציאָנעלע כשרות, וואָס מיינט אויך די ריינ־ליכקייט און געזונדהייט פון דער אידישער היים.

ישראל רוקח
גרינדער און פּרעזידענט

י. רוקח און סאָנס, אינק.
ברוקלין, נ. י.

אינהאלט־פארצייכנונג

—

וואָגען און מאָסען

4 עס־לעפעל — — — — — —	¼ קאָפּע
2 קאָפּעס — — — — — —	1 פּאַינט
4 קאָפּעס מעהל — — — — —	1 פונט
2 קאָפּעס צוקער — — — — —	1 פונט
4 עס־לעפעל מעהל — — — —	1 אונץ
2 עס־לעפעל צוקער אָדער זאַלץ — —	1 אונץ

דאָס באַקען

טעמפּעראַטור פון אויוועז (היץ) — מעסיג — 380 גראד פאהרענהאיט
די צייט ווענדעט זיך אָן די דיקקייט פון דעם קעיק.

א. קאָפּ קעיק — — — 12 ביז 15 מינוט
לעיער קעיק — — 20 ביז 30 מינוט
לאָוף קעיק — — 30 ביז 40 מינוט

ב. פערטלען פון צייט

1. פאַנגט אָן אויפגעהן;
2. ס'געהט אויף מעהר; פאַנגט אָן ווערען ברוין;
3. ס'ענדיגט ווערען ברוין;
4. זעצט זיך אַראָב אין פאַן.

ענדערט ניט די פּאָזיציע פון קעיק בעפאָר דעם 3טען פערטעל.

אויפפּאסונג נאָכ'ן באַקען

נאָכ'ן ארויסנעהמען פון אויוועז לאָזט עס פאַרבלייבען אין פאַן ארום 3 מינוט, מאַכט לויז די ברעגעס מיט אַ מעסער; שטעלט עס ארויף אַן אָבקיהלער; קעהרט אום מיט'ן רעכטען זייט אַרויף אין עטליכע מינוט ארום.

אַלגעמיינע כללים פאַר קעיקס מיט רוקח'ס כשר נייעפעט

מעסט אָב אַלע שטאָפען.

געברויכט פעיסטרי מעהל; זיפּט די מעהל פאַר'ן מעסטען, דערנאָך זיפט איבער נאָך אַ מאָל צוזאַמען מיט בייקינק פּאודער, זאַלץ און געווירצען. ווען איר געברויכט פרוכט אָדער ניס, לאָזט איבער אַ ביסעל מעהל זיי צו באדעקען.

געברויכט פיינע דינע צוקער.

מעסט אָב נייעפעט און טהוט עס אַריין אין דער מיש־שיסעל.

טיילט אָב די געלכלעך פון די ווייסלעך פון די אייער, אָבער צוקלאַפּט זיי ניט ביז איהר זייט גרייט זיי צו געברויכען.

שמירט גוט אונטער די פאַנען מיט רוק'ס כשר נייעפעט.

בעשטויבט מיט אַ ביסעל מעהל פון דער זיפּעל.

צינדט אָן דעם אויוועז און זייט זיכער אַז ער איז אין דער ריכטיגער טעמפּעראַטור (היץ) איידער די שטאָפען זיינען צוזאַמענגעמישט.

פּאַרשפּייזען

איי און סאַרדין פּאַרשפּייז

1 קען רוקח'ס סאַרדינס
1 האַרט־געקאָכטע איי
4 עס־לעפּעל רוקח'ס כשר נייעפּעט

1 טהעע־לעפּעלע לעמאָן־זאַפּט
⅛ טהעע־לעפּעלע מאָסטאַרד
⅛ טהעע־לעפּעלע פּעפּער
⅛ טהעע־לעפּעלע זאַלץ

צורייבט דאָס אַלעס דורך אַ זיפּעל. טהוט עס אַרויף אויף טאָוסט צושניטען אין צירקלען. באַשפּריינקעלט מיט פיין־צוהאַקטע פּאַרסלי (פּעטרישקע).

צוהאַקטע איי און ציבעלע פּאַרשפּייז

צוהאַקט איין ציבעלע זעהר פיין, טהוט אַריין 2 עס־לעפּעל צולאָזטע רוקח'ס כשר נייעפּעט, זאַלץ און פּעפּער לויט געשמאַק, און 2 האַרט־געקאָכטע אייער פיין־צוהאַקט. מישט גוט אויס און באַשמירט אויף פּאַסען טאָוסט מיט אַ געפּילטען אליוו אין צענטער פאַר דעקאָראַציע.

הייסע מאַשרום קאַנאַפּעי

1 פונט מאַשרום, צושניטען
1 גרויסע ציבעלע, פיין צושניטען

1 קויפּיגע עס־לעפּעל רוקח'ס כשר נייעפּעט
2 עס־לעפּעל זויער קרים

ברוינט ציבעלע אין נייעפּעט; טהוט אַריין מאַשרומס, זאַלץ און פּעפּער לויט געשמאַק. באַדעקט דעם טאָפּ און לאָזט לאַנגזאַם קאָכען אויף נידריגען פייער 25 מינוט. פאַר'ן סערווירען טהוט אַריין זויער קרים און לאָזט עס קומען צום קאָך־פּונקט. גיסט די געמישעכץ אַריבער אויף רונדע שטיקער טאָוסט. אויב מען וויל דאָס פאַר אַ פליישיגען מאָלצייט קען מען געברויכען וואַסער אנשטאט קרים.

אַנדערע פּאַרשפּייזען

צורייבט 1 קען געריכערטע רוקח'ס סאַרדינס ווי אַ פּעיסט, באַזייטיגענדיג הויט און ביינער, טהוט אַריין ½ טהעע־לעפּעלע רוקח'ס כשר אויל, עטליכע טראָפּענס לעמאָן־זאַפט און צוהאַקטע פּאַרסלי(פּעטרישקע), און באַשמירט אויף קרעקערס.

אַ פּעיסט געמאַכט פון האַרט־געקאָכטע אייער־געלכלעך אויסגעמישט מיט מאַיאָנעיז וואָס איז געמאַכט מיט רוקח'ס כשר אויל (זעהט פּאַרשריט פאַר מאַיאָנעיז). סערווירט אויף קרעקערס.

באַשמירט גוט־אויסגעמישטע מאַיאָנעיז אויף קרעקערס. באַדעקט מיט אַ פּאַס וואורשט, אַ דינעם פּאַס פּימענטאַ און באַפּוצט מיט צוהאַקטע אַליווס. אָדער, אנשטאט פּימענטאָ, טהוט אַרויף אַ שטיקעל געפּילטע אַליוו אין צענטער.

זופּען

באַרלי און מאַשרום זופּ (פּערל-גרויפּען און שוועמלעך זופּ)

¼ קאָפּע לײמאַ בעבלעך, אָבגע-בריהט און אָבגעשײלט
1 מעער, צושניטעז אויף קלײנע שטיקלעך
½ קאָפּע סעלערי, צושניטען אויף קלײנע שטיקלעך
1 שטיק פּארסלי (פּעטרישקע)
2 עס-לעפעל פּערל-גרויפּען (באַרלי)
3 עס-לעפעל רוקח׳ס כשר נײעפעט
5 געטריקענטע שוועמלעך (מאַש-רומס) וואָס זײנען איבער נאַכט געווייקט געוואָרען אין קאַלטע וואסער
⅛ טהעע-לעפעלע פעפער
1 גרויסע פּאָטעיטאָ, צושניטען אויף קלײנע שטיקלעך
1 עס-לעפעל זאַלץ

קאָכט אין צוויי קוואָרט וואסער, צוויי שטונדען.

קרויט זופּ

2 פונט קרויט, צופּעדימט, אײנ-געווייקט אין קאָכעדיגע וואַ-סער מיט זאַלץ צוויי מינוט
2 פונט טאָמעיטאָס, געקענטע
2 עפּעל, אָבגעשײלט, אויסגע-קערנערט און צושניטען
1 מיטעלמעסיגע מעער
3 עס-לעפעל רוקח׳ס כשר נײעפעט
3 גלעזער וואסער
זאַפט פון ½ לעמאָן
3 עס-לעפעל ברוינע צוקער אָדער רוקח׳ס פּיור בינען האָניג

קאָכט דאָס אַלעס צוזאַמען ביז קרויט איז ווייך. ווען פאַרטיג, צולאָזט 1 עס-לעפעל רוקח׳ס כשר נײעפעט אויף אַ פּראַי-פּאַן, טהוט אַרײן 1 עס-לעפעל מעהל, מישט דאָס אוים מיט 3 עס-לעפעל פון די קרויט-זופּ ביז עס ווערט געדיכט, טהוט דאָס אַרײן אין די זופּ, און קאָכט נאָך צוויי מינוט.

לינזען זופּ

1 פונט לינזען
3 שטענגלעך סעלערי, צושניטען אין קלײנע שטיקלעך
1 מעער, צוריבען
1 עס-לעפעל זאַלץ
⅛ טהעע-לעפעלע פעפער

באַדעקט די לינזען מיט זודיגע וואסער. לאָזט שטעהן איבער נאַכט. לאָזט אָבלויפען די וואסער. ברוינט אַ צושניטענע ציבעלע אין 2 עס-לעפעל רוקח׳ס כשר נײעפעט און טהוט אַרײן די לינזען. טהוט אַרײן די מעער, סעלערי, זאַלץ און פעפער, און 2 קוואָרט וואַרימע וואַסער. קאָכט די אַלע זאַכען צוזאַמען לאַנגזאַם, אויסמישענדיג פון צייט צו צייט, ביז די לינזען זײנען גאַנץ ווייך. לאָזט דורך דורך אַ זיפּעל, לייגט צוריק אַרײן אין סאָוס-פּאַן, וואַרימט עס ווידער אויף און סערווירט מיט —

געטריקענטע שטיקלעך טאָוסט פאַר זופּ

צושניידט האַרטע ווייסע ברויט אויף קליינע סקווערע שטיקלאַך. וואַרימט אויף אין אַ פריי־פאַן 4 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט, טהוט אריין די שטיקלאַך ברויט, מאַכט זיי ברוין אויף אַלע זייטען. טהוט עס אריין אין די זופּ בעפאָר איהר סערווירט.

פרענקפורטערס צושניטען אויף קליינע שטיקלאַך קענען אריינגעטאָן ווערען אין די זידענדע זופּ פאַר׳ן סערווירען.

לײמא ביען זופּ

1 פונט לײמא בעבלעך	1 עס־לעפעל זאַלץ
3 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט	2 עס־לעפעל מעהל
1 מיטעלמעסיגע ציבעלע	2 קוואָרט וואַסער
	⅛ טהעע־לעפעלע פעפער

קאָכט די בעבלעך און ציבעלע אין וואַסער ביז בעבלעך ווערען ווייך. לאָזט עס דורך אַ זאיער. צולאָזט רוקח׳ס כשר נייעפעט; טהוט אַריין די מעהל און צוויי־דריטעל קאָפּע פון די זופּ, מישענדיג, און דאַן די איבעריגע זופּ. באַווירצט מיט זאַלץ און פעפער, דערהיצט ביז צום זידען, און סערווירט.

1 קאָפּע איבערגעזאיטע טאָמעיטאָס קען צוגעגעבען ווערען.

די זופּ קען אויך סערווירט ווערען מיט געטריקענטע טאוסט, ווי עס איז אָנגעגעבען ביי לינזען זופּ.

אַרבעס זופּ

1 פונט ספּליט פּיעז, גוט אויסגעוואשען	1 קליינע מעער
1 קליינע סוויט פּאָטעיטאָ	1 קליינע ציבעלע
	1 עס־לעפעל זאַלץ
⅛ טהעע־לעפעלע פעפער	

קאָכט דאָס אַלעס צוזאַמען אין צוויי קוואָרט וואַסער. ווען פאַרטיג רייבט עס דורך דורך אַ זיפּעל. טהוט אריין אין טאָפּ. טהוט אריין 2 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט. וואַרימט עס ווידער אויף און סערווירט מיט געטריקענטע שטיקלאַך טאוסט פאַר זופּ, ווי עס איז אָנגעגעבען ביי לינזען זופּ. באַשפריינקעלט מיט פּארסלי (פּעטרישקע), אויב איהר ווילט.

טאָמעיטאָ זופּ

1 קען טאָמעיטאָס, דורכגעזאיט	2 עס־לעפעל טאַפּיאָקאַ אָדער רייז
2 טהעע־לעפעלעך צוקער	
1 פּאינט וואַסער	2 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ	
1 שטיקעל ציבעלע	

קאָכט דאָס אַלעס צוזאַמען 20 מינוט. אויב איהר ווילט קענט איהר געברויכען אַ ½ קאָפּע מילך אנשטאט וואַסער.

וועדזשעטעיבל זופּ

½ קאָפּע סטרינג בינס, פיין צושניטען
½ קאָפּע גרינע ארבעס (גריען פּיעז)
½ קאָפּע סעלערי, צושניטען אויף שטיקלעך
2 מיטעל־מעסיגע מעערען, פיין צושניטען
½ קאָפּע ליימאָ בעבלעך, אָבגע־בריהט אז די הויט זאָל ארונ־טער
1 עס־לעפעל זאַלץ
2 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
1 טאָמעיטאָ

קאָכט דאָס אין אכט גלעזער וואסער, אַ שטונדע. ווען פאַרטיג, טהוט ארויף 1 טיי־לעפעלע רוקח'ס כשר נייעפעט, אויף אַ פריי־פּאַן, וואַרימט עס אויף, טהוט אַריין 2 עס־לעפעל מעהל און מישט ביז עס ווערט ברוין. טהוט דאָס אַריין אין די זופּ און קאָכט צוויי מינוט.

פיש־געריכטען

פילעי אָוו האליבוט

וואַשט און טריקענט אָב די פיש. נעהמט אראָב הויט און ביינער.

קייקעלט עס אין ברויט־ברעקלעך, דאַן אין איי, דאַן ווידער אין ברויט־ברעקלעך. פּראַיט אין טיפע רוקח'ס כשר נייעפעט ביז ברוין. נייעפעט טאָר ניט זיין צו־הייס.

סקאלאָפּר פיש

שמירט אונטער אַ באַק־כּלי מיט רוקח'ס כשר נייעפעט. טהוט אַריין אַ געדעק (לעיער) פון ברויט־ברעקלעך, דאַן אַ געדעק פון אירגענד וועלכע פאַרבליבענע קאַלטע געקאָכטע פיש וואָס איז צופעדימט גע־וואָרען נאָכ'ן באַזייטיגען ביינער און הויט. באַשפּריינקעלט מיט ברויט־ברעקלעך, פּארסלי (פּעטרישקע), זאַלץ און פעפער. לעגט אַרויף שטיקלעך נייעפעט. ווידערהאָלט דיזען פּראָצעס ביז גאָר די פיש איז אויסגענוצט. מאַכט פאָלגענדע ווייסע סאָס:

2 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
1 עס־לעפעל מעהל
1 קאָפּע מילך

צולאָזט נייעפעט, טהוט אַריין מעהל און דאַן מילך און מישט און קאָכט ביז גלאַט. גיסט אַרויף די ווייסע סאָס איבער די פיש, באַשפּריינ־קעלט ברויט־ברעקלעך אויבען, לעגט אַרויף שטיקלעך נייעפעט און באַקט 30 מינוט אין מעסיגען אויווען.

סעמאָן לאָוף

½ ביז 1 קען סעמאָן
2 אייער
1 אַלטע ראָל (זעמעל) איינגע־ווייקט אין ½ קאָפּע מילך
1 טהעע־לעפּעלע צוהאקטע פּארסלי (פּעטרישקע)
1 טהעע־לעפּעלע זאַלץ
1 טהעע־לעפּעלע לעמאָן־זאַפט
½ טהעע־לעפּעלע פּאפּריקא
⅛ טהעע־לעפּעלע בייקינג פּאודער

נעמט אַראָב די הויט און ביינער פון סעמאָן. צורייבט די פיש מיט אַ זילבערנעם גאָפּל. טהוט אַריין די אַנדערע שטאָפען. שמירט אונטער דעם פורעם מיט רוקח׳ס כשר נייעפּעט. טהוט אַריין די גע־מישעכץ און באַשפּריינקעלט מיט נייעפּעט; דעקט צו און באַקט 1 שטונדע.

סעמאָן קראָקעטס

2 קאָפּעס קאַלטע צובלעטעלטע סעמאָן
1 טהעע־לעפּעלע לעמאָן־זאַפט
1 קאָפּע געדיכטע ווייסע סאָס
זאַלץ און פּאפּריקא
⅛ טהעע־לעפּעלע פּעפּער

געדיכטע ווייסע סאָס ווערט געמאַכט אַזוי:

צולאָזט 2 עס־לעפּעל רוקח׳ס כשר נייעפּעט, טהוט אַריין 4 עס־לעפּעל מעהל, 1 קאָפּע מילך, זאַלץ און פּעפּער. קאָכט צוזאַמען און מישט ביז גלאַט.

טהוט אַריין סאָס אין סעמאָן קראָקעטס און קיהלט אָב. פאָרמירט און טונקט איין אין איי און ברויט־ברעקלעך. פּראַיט אין רוקח׳ס כשר נייעפּעט אַרום 10 מינוט.

געפּראַיטע פיש

רייניגט די פיש, לייגט אַריין אין אַ געשיר־האַנדטוך (דיש־טאועל) צום טרוקענען. באַשפּריינקעלט מיט זאַלץ, פּעפּער, ⅛ טהעע־לעפּעלע לעמאָן־זאַפט. טונקט איין אין מעהל, מצה־מעהל אָדער קרעקער־מעהל, און קאָכט אין פּראַי־פּאַן מיט גענוג הייסע רוקח׳ס כשר נייעפּעט עס צו פאַרהיטען פון אָנגעקלעפּט ווערען צום פּאַן.

שאָקעלט די פּאַן פון צייט צו צייט. ברוינט עס גוט אויף איין זייט, דאַן קערט איבער און ברוינט די צווייטע זייט.

געפּראַיטע סמעלטס

צושפּאַלט 1 פונט סמעלטס. צוקלאַפּט 1 איי, און מישט צוזאַמען מיט ¼ קאָפּע מילך, 4 עס־לעפּעל מעהל, און ⅛ לעפּעלע פּאפּריקא. טונקט איין די סמעלטס אין דער געמישעכץ און פּראַיט אין טיפע רוקח׳ס כשר נייעפּעט ביז ברוין.

קראָקעטס פון פיש

2 פונט אירגענד וועלכע געקאָכ־טע פיש, פּאָרזיכטיג אויסגע־ביינערט
⅛ טהעע־לעפעלע פאפריקא
1 שטיקעל פארסלי (פעטרישקא) צוהאַקט
1 עס־לעפעל זאַלץ
½ טהעע־לעפעלע פעפער

מישט דאָס אַלעס אַריין אין די פיש. צוקלאַפּט 1 איי, מיט אַ טיי־לעפעלע מילך און קרעקער־ברעקלעך. מאַכט די פיש אין קניידלעך און טונקט זיי אין צוקלאַפּטע איי און קרעקער־ברעקלעך. פּראַיט עס העל־ברוין אין רוקח'ס כשר נייעפעט. סערווירט מיט אירגענד וועלכע סאָוס אָדער מאַיאָנעיז.

פליייש־געריכטען

איבערגעבליבענע פליייש נומער 1

2 קאָפּעס קאַלטע געקאָכטע פליייש צושניטען אין קליינע שטיקלעך
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
½ טהעע־לעפעלע פעפער
½ ציבעלע, צוריבען
2 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
3 עס־לעפעל מעהל
1½ קאָפּעס הייסע וואסער
2 קאָפּעס ברויט־ברעקלעך

מאַכט סאָס פון די נייעפעט, מעהל און געווירצען. געקענטע טאָ־מעיטאָס קענען צוגעגעבען ווערען. טהוט אַריין ⅓ קאָפּע הייסע וואסער און טהוט אַריין די איבריגע שטאָפּען ביסלעכווייז. טהוט אַריין ½ פון די ברויט־ברעקלעך אין אַ באַק־כלי. גיסט אַריין די סאָס וואָס איז אויסגעמישט געוואָרען מיט די פליייש, אין באַק־כלי. בעדעקט מיט די איבריגע ברויט־ברעקלעך און ברוינט אין אויוועז 20 מינוט.

איבערגעבליבענע פליייש נומער 2

2 קאָפּעס געקאָכטע פליייש
¼ קאָפּע הייסע וואסער
2 עס־לעפעל קרעקער־ברעקלעך אָדער ברויט־ברעקלעך
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
1 קליינע ציבעלע, צוהאַקט
⅛ טהעע־לעפעלע פעפער
1 איי

צוהאַקט די פליייש פיין, באַווירצט מיט זאַלץ, פעפער און ציבעלע. מאַכט פייכט 1 קאָפּע ברויט־ברעקלעך מיט 1 אָדער 2 אייער. טהוט עס אַריין אין די פליייש, מאַכט קליינע קניידעלעך, טהוט אַריין אין אַ פלאַכע פאַן מיט 2 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט, און באַקט אין מעסיגען אויוועז 30 מינוט ביז עס ווערט דעליקאַט ברוין. סערווירט מיט טאָמעיטאָ סאָס.

סוויט ברעדס

2 אייער, צוקלאפט
½ קאפע ברויט־ברעקלעך
½ טהעע־לעפעלע פאפריקא

וואשט די סוויט ברעדס זעהר פארזיכטיג און נעמט אוועק יעדע ברעקעל הויט און פעטקייט. באדעקט מיט קאלטע וואסער, באזאלצט און קאכט עס 15 מינוט. נעמט ארויס פון די זודיגע וואסער און באדעקט מיט קאלטע וואסער. לאזט די וואסער אבלויפען, און באשפריינקעלט מיט זאלץ, פעפער און פאפריקא.

קייקעלט עס אין צוקלאפטע אייער און ברויט־ברעקלעך און פראיט אין הייסע רוקח׳ס כשר נייעפעט ביז עס ווערט פיין ברוין.

אונגארישע גולאש

2 פונט ביעף צושניטען אויף קליינע שטיקלעך
1 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט
1 עס־לעפעל זאלץ
⅛ טהעע־לעפעלע רויטע פעפער
3 מעערען, צושטיקעלט
3 פאטעיטאס, צושטיקעלט

וועלגערט ביעף אין מעהל, פראיט ביז גאלד־ברוין אין רוקח׳ס כשר נייעפעט. טהוט אריין גענוג וואסער צום באדעקען, קאכט אויף לאנג־זאמען פייער 2 שטונדען און טהוט אריין די געווירצען. א האלבע שטונדע איידער די פלייש איז פארטיג טהוט אריין די פאטעיטאס און מעערען.

מאכט פאלגענדע סאס:

1 קאפע טאמעיטאס
1 שטענגעל סעלערי, צושניטען
1 לארבער־בלאט
2 גאנצע נעגעלעך

קאכט אלע שטאפען צוזאמען 25 מינוט. זאיט דורך און טהוט אריין אין די יויך אין וועלכע די פלייש איז געקאכט. מאכט געדיכטער די גרעיווי מיט 4 עס־לעפעל מעהל אויפגעלעזט אין א ביסעל וואסער.

געפילטע העלזעל

2 עס־לעפעל מעהל
1 עס־לעפעל פארינא
2 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט
¼ טהעע־לעפעלע זאלץ
1 קליינע ציבעלע, זעהר פיין צושניטען
¼ טהעע־לעפעלע פאפריקא

זיפט איבער צוזאמען די מעהל, פארינא, זאלץ און פאפריקא. רייבט אין דעם אריין רוקח׳ס כשר נייעפעט. טהוט אריין די ציבעלע. נעהט צוזאמען דעם ברייטען ברעג פון העלזעל און טהוט אריין די געפילעכץ (זייט פארזיכטיג ניט אנצופילען צו פיל). נעהט צוזאמען דעם צווייטען ברעג. גיסט ארויף זודיגע וואסער איבער די העלזעל און סקראבט אב ריין. בראט אדער קאכט מיט טשיקען.

ווייעל קאַטלעטס (קאַלבס קאַטלעטען)

1 פונט קאַטלעטען, יעדער קאַטלעט צוקלאַפּט ביז עס ווערט ווייך. רייבט איין אַרום און אַרום מיט לעמאָן-זאַפט.

מאַכט אַ געמישעכץ פון 1 צוקלאַפּטע איי, 1 עס-לעפעל וואַסער, 4 עס-לעפעל ברויט-ברעקלעך, און ⅛ טהעע-לעפעלע פאַפּריקאַ. קייקעלט די קאַטלעטען אין דער געמישעכץ און פּרעגל אין הייסע רוקח׳ס כשר נייעפעט ביז פאַרטיג.

ראוסט ביף

נעהמט 1 קנאָבעל, ¼ טהעע-לעפעלע פעפער, ½ טהעע-לעפעלע פאַפּריקאַ, 1 קאָפּע טאָמעיטאָס און אַ ביסעל וואַסער.

אויב די פלייש איז מאָגער טהוט אַריין 1 עס-לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט.

ראָוסט 1½ שטונדע פאַר 5 פונט.

באַגיעסט מיט די אונטערשטע זאַפט יעדע 10 מינוט.

ראָוסט אין אַן אונפערדעקטען טאָפּ.

לעם קאַטלעטען

בעשפּריינקעלט קאַטלעטען מיט מעהל, זאַלץ און פעפער. טונקט איין אין אַן איי, דאַן אין ברויט-ברעקלעך. פּרעגל אין אַ פאַן מיט 2 עס-לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט פון 15 ביז 20 מינוט אָדער ביז עס איז פיין געברוינט אויף ביידע זייטען, דאַן שטעלט אַריין אין אויווען 4 ביז 5 מינוט.

ספּאַגעטי און פלייש

צוברעכט ספּאַגעטי אויף קליינע שטיקלעך און קאָכט אין געזאַלצטע וואַסער ביז ווייך. לאָזט דורך איבערגעבליבענע פלייש דורך אַ מיהלכעל און מישט אוים מיט די ספּאַגעטי, זאַלץ, פעפער און אַ ביסעל ציבעלע-זאַפט. טהוט אַריין 1 טיי-לעפעלע רוקח׳ס כשר נייעפעט אין באַק-כלי, דאַן טהוט אַריין די פלייש און ספּאַגעטי. באַשפּריינקעלט אויבען ברויט-ברעקלעך און באַקט אין מעסיגען אויווען 40 מינוט.

האַמבורגער סטעיק

נעהמט 1 פונט געהאַקטע פלייש. באַווירצט מיט זאַלץ און פעפער. רייבט אַריין אַ ½ ציבעלע, טוהט אַריין 1 רויע איי (צוהאַקט צוזאַמען). מאַכט דערפון קניידלעך אַרום ½ אינטש דיק. היצט אָן אַ פאַן מיט 2 עס-לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט און פּרעגל גוט אויף ביידע זייטען.

פען ראָוסט ביף

נעהמט אַ שטיק ריפּ סטעיק אָדער שאָלדער סטעיק, אַרום 2½ פונט.

טהוט אַריין אין אַ קליינע פראַי-פּאַן 1 עס-לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט. די פאַן דאַרף זיין זעהר הייס.

לאָזט די פלייש ווערען ברוין אויף אַלע זייטען, עס איבערקעהרענ-דיג נאָכאנאנד ביז אַלע זייטען זיינען פאַרטיג, וואָס דאַרף דויערן אַרום 30 מינוט.

נעהמט אַרויס די פלייש פון פאַן און טהוט עס אַרויף אויף אַ הייסן טעלער.

ברוינט עטליכע ציבעלעס אין רוקח'ס כשר נייעפעט און סערווירט מיט די פלייש.

ביף מיט קרויט

צופעדעמט 1 קעפעל קרויט. צוהאַקט פיין 1 קליינע ציבעלע. ברוינט ביידע זאַכען אין אַ פאַן מיט 2 עס-לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט. באַווירצט מיט זאַלץ און פעפער. געברויכט 2 אָדער 3 פונט ביף. באַדעקט מיט וואַסער און לאָזט קאָכען. דאַן טהוט אַריין די געברוינטע קרויט און ציבעלע און לאָזט עס לאַנגזאַם קאָכען ביז עס ווערט ווייך. טהוט אַריין 2 עס-לעפעל לעמאָן-זאַפט און 2 עס-לעפעל רוקח'ס פיור בינען האָניג עס צו מאַכען זיס און זויער.

אויב עס איז צו וואַסערדיג מאַכט עס געדיכטער מיט אַ בעשפריינ-קלונג פון מעהל און לאָזט עס קאָכען ביז עס ווערט גלאַט.

זיס און זויערע פאָט ראָוסט (ראָסעל פלייש)

3½ פונט ביף	2 עס-לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
זאַלץ און פעפער	½ קאָפּע רוקח'ס פיור בינען האָניג
6 מיטעלע ציבעלעס (קענען אויסגעלאָזט ווערען)	1 קוואָרטיגע קען טאָמעיטאָס

פראַיט די ציבעלע, צושניטען אין קליינע שטיקלעך, ביז גאָלד-ברוין און שטעלט עס אַוועק אָן אַ זייט.

בעזאַלצט און בעפעפערט די פלייש, ברוינט עס אויף אַלע זייטען אין רוקח'ס כשר נייעפעט, דעקט גוט צו דעם טאָפּ און לאָזט עס קאָכען לאַנגזאַם 1½ שטונדע אָדער ביז עס איז כמעט ווייך.

טהוט אַריין הייסע וואַסער נאָר אויב עס איז נויטיג.

טהוט אַריין די געפראַיטע ציבעלעס. טאָמעיטאָס, האָניג, און לעמאָן-זאַפט אויב עס איז ניט גענוג זויער. ענדיגט קאָכען אין אויווען ביז די גרעיווי איז געדיכט און די פלייש גוט-ברוין. טהוט אַריין 2 סוויט פּאָטעיטאָס פיין צושניטען, 15 אָדער 20 מינוט איידער די פלייש איז פאַרטיק.

געפּילטע ביעף סטעיק

1½ פונט טענדערלאָין סטעיק
4 מוציא'ס ראַי־ברויט
1 מיטעלמעסיגע ציבעלע
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
⅛ טהעע־לעפעלע נאַטמעג (מוסקאַט נוס)
1 עס־לעפעל פארינא
⅛ טהעע־לעפעלע פּאַפּריקאַ
1 עס־לעפעל צוהאַקטע גרינע פּאַרסלי (פּעטרישקע)
4 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט

צושניידט דעם סטעיק אין סקווערע שטיקלעך, באַשפּריינקעלט מיט לעמאָן־זאַפט און אַ ביסעלע פעפער. צוקלאַפּט מיט אַ הילצערנעם קלאַ־פּער ביז עס ווערט דין.

ווייקט איין די ברויט אין קאַלטע וואַסער, קוועטשט עס גרינדליך אויס, און טהוט אַריין אין אַ שיסעל מיט אַלע אַנדערע שטאָפען. מישט צוזאַמען און פילט אָן יעדע שטיקעל פלייש מיט דער געמישעכץ. לייגט צוזאַמען יעדע שטיקעל פלייש און שטעקט אריין 3 טוט־פיקס עס זאָל זיך צוזאַמענהאַלטען.

צושניידט צוויי מיטעלמעסיגע ציבעלעס אין אַ פלאַכע פּאַן. טהוט אַריין 3 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט, 1 טאָמעיטאָ, 1 טיי־לעפעלע פּאַפּריקאַ. לייגט אויס די אָנגעפּילטע שטיקלעך פלייש אין טאָפּ, באַ־שפּריינקעלט מיט ⅛ טיי־לעפעלע צוקער, גיסט אַריין ½ קאָפּע געקאָכטע וואַסער, און לאָזט דעמפּפען 1¼ שטונדע איבער לאַנגזאַמען פייער.

ביעף לאָוף (געהאַקטע פלייש)

2 פונט פלייש, גוט צומאָלען
2 אייער
¼ קאָפּע וואַסער
2 עס־לעפעל צוהאַקטע פּאַרסלי (פּעטרישקע)
3 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
2 אַלטע ראָלס (זעמעל), גוט צואווייקט אין וואַסער
2 טהעע־לעפעלעך לעמאָן־זאַפט
¼ טהעע־לעפעלע פעפער
½ טהעע־לעפעלע פּאַפּריקאַ
⅛ טהעע־לעפעלע בייקינג פּאַודער

מישט דאָס צוזאַמען און האַקט גוט איין. רייבט אַריין 1 מיטעל־מעסיגע ציבעלע.

טהוט אַריין אין פּאַן ½ קאָפּע צולאָזטע רוקח'ס כשר נייעפעט. גיסט אַריין ½ קאָפּע קאָכעדיגע וואַסער. מאַכט די פלייש אין צוויי באַזונדערע טיילען צו באַדעקען די ליינג פון פריי־פּאַן. באַשמירט די טיילען פון אויבען מיט געלכעל פון 1 איי. באַשיט מיט ברויט־ברעקלעך און רויטען פעפער. באַקט 25 מינוט אין הייסען אויוועז.

געפילטע פעפערלעך מיט פלייש, נומער 1

געפילעכץ:

1 ציבעלע פיין־צושניטענע
1 קאָפּע קאַלטע געקאָכטע טשי־קען אָדער וויעל (קאַלבפלייש)
1 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט
3 גרינע פעפערלעך
¼ קאָפּע צושניטענע מאַשרומס (שוועמלעך)
½ קאָפּע וואַסער
2 עס־לעפעל ברויט־ברעקלעך

ברוינט ציבעלע אין נייעפעט: טהוט אַריין טשיקען אָדער וויעל, מאַשרומס, וואַסער און ברויט־ברעקלעך. קאָכט אַלעס צוזאַמען אַרום 5 מינוט.

שניידט אָב דעם וואָרצל־ברעג פון יעדען פעפערל, באַזייטיגט די קערנער, און קאָכט 10 מינוט. קיהלט אָב. באַשפּריינקעלט די אינ־וועניגס פון פעפערלעך מיט זאַלץ און רויטע פעפער. פילט אָן מיט געפילעכץ, באַדעקט מיט ברויט־ברעקלעך, באַשפּריינקעלט מיט נייעפעט און באַקט אין וואַרימען אויוועז 10 מינוט אָדער ביז די אויבענס פון פעפערלעך זיינען ברוין.

געפילטע פעפערלעך מיט פלייש, נומער 2

אַ ווײַלע געקאָכטע 6 זיסע גרינע פעפערלעך (שניידט אָב וואָרצל־ברעגעס און באַזייטיגט קערנער).

1 פונט געהאַקטע פלייש
½ ראָל, אָדער אַ מוציא ווייסע ברויט, צווייקט אין וואַסער
1 איי
1 צוריבענע ציבעלע
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
2 טהעע־לעפעלעך לעמאָן־זאַפט
⅛ טהעע־לעפעלע פּאַפּריקאַ
⅛ טהעע־לעפעלע פעפער

מישט צוזאַמען אַלע שטאָפען. טהוט אַריין די געמישעכץ אין די פעפערלעך אָבער פּאַקט זיי ניט אָן צו פול.

צולאָזט 1 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט אין אַ סאָס־פּאַן, טהוט אַריין 3 צושניטענע טאָמעיטאָס אָדער 1 קאָפּע געקענטע טאָמעיטאָס, דאַן די געפילטע פעפערלעך, און טהוט אַריין אַ ½ קאָפּע וואַסער. לאָזט דעמפען ½ אָדער ¾ שטונדע.

מאַכט די גרעיווי געדיכטער מיט אַ ½ עס־לעפעל מעהל, 2 עס־לעפעל ברוינע צוקער, און ½ עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט.

פלוימען פלייש צימעס

1 פונט פלוימען
1 פונט ברוסט־פלייש, צושניטען
6 מיטעלע סוויט פּאַטעיטאָס, צושטיקעלט
½ לעמאָן
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
½ קאָפּע רוקח׳ס פיור בינען האָניג
⅛ טהעע־לעפעלע פעפער

וואַשט איבער די פלוימען און טהוט עס אַריין אין טאָפּ מיט די פלייש. טהוט אַריין זאַלץ און פעפער. קאָכט לאַנגזאַם ביז די פלייש איז כמעט פאַרטיג. טהוט אַריין די שטיקלעך סוויט פּאַטעיטאָ. טהוט אַריין האָניג און לעמאָן (צושניטען). פאַרדעקט און שטעלט אַריין אין אויוועַן ביז די פּאַטעיטאָס זיינען ווייך און ברוין. גיט־צו הייסע וואַסער אויב עס איז צו־טרוקען. סערווירט הייס.

געדעמפּפטע צונג (סמאָדערד טאָנג)

1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
½ טהעע־לעפעלע פעפער
1 מיטעלמעסיגע ציבעלע
1 טהעע־לעפעלע פאַפריקאַ
½ טהעע־לעפעלע לעמאָן־זאַפט

בריהט אָב די צונג און שיילט אָב די הויט. טהוט אַריין זאַלץ, פעפער, פאַפריקאַ און לעמאָן־זאַפט. צושניידט איבער דעם די ציבעלע. לאָזט שטעהן איבער נאַכט.

טהוט אַריין 1 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט אין אַן אייזערנעם טאָפּ, דאַן די צונג, מיט וויפיל זאַפט די געווירצען האָבען אַרויסגעצויגען. דעקט עס שטייף צו און לאָזט עס לאַנגזאַם קאָכען ביז עס ווערט ווייך, אַרום 3 שטונדען. סערווירט מיט פּאַטעיטאָ לאַטקעס אָדער קראָקעטס.

קראָקעטס פון קאַלבס געהירן

1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
¼ טהעע־לעפעלע מוסקאַט־נוס (נאָטמעג)
1 איי, צוקלאַפּט
½ קאָפּע ברויט־ברעקלעך (אונגעפער)
½ טהעע־לעפעלע רויטע פעפער

צוקלאַפּט אָדער צורייבט די געהירן מיט אַ הילצערנע לעפעל ביז עס ווערט אַ גלאַטער פּעיסט. באַווירצט מיט זאַלץ, רויטע פעפער און מוסקאַט־נוס. טהוט אַריין צוקלאַפּטע איי און ברויט־ברעקלעך.

וואַרימט־אויף רוקח׳ס כשר נייעפעט אין אַ פראַי־פאַן און וואַרפט אין דעם אַריין גרויסע עס־לעפעל פון דער געמישעכץ. פראַיט ביז עס איז גוט פאַרטיג.

ראוסט טשיקען

פאַר אַ 4 פונטיגע ווייכע טשיקען נעהמט:

1 גרויסע ציבעלע אָדער 1 קנאָ־בעל
¼ טהעע־לעפעלע פעפער
½ טהעע־לעפעלע פאַפריקא
1 קאָפּע קענד טאָמעיטאָס
½ קאָפּע וואַסער
1 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
1 עס־לעפעל זאַלץ

מישט אויס צוזאַמען אַלע שטאָפען.

טהוט אַלעס אַריין אין אונפאַרדעקטע פאַן און ראָוסט 1½ שטונדע.

בעגיסט מיט די גרעיווי יעדע 20 מינוט.

געפּראַיטע ספּרינג טשיקען

1½ פונט ספּרינג טשיקען
¼ קאָפּע רוקח'ס כשר נייעפעט
זאַלץ און פעפער לויט געשמאַק
⅛ טהעע־לעפעלע מעהל
אַ ביסעל דזשינדזשער

באַווירצט די טשיקען מיט זאַלץ, פעפער און דזשינדזשער. טונקט איין אין צוקלאַפּטע איי, מעהל, און פּראַיט אין גענוג הייסע רוקח'ס כשר נייעפעט ביז ווייך.

ברוינט עס, זייט פאָרזיכטיג עס זאָל ניט צוגעברענט ווערען.

טשיקען מיט רייז

צושניידט אַ 3½ פונטיגע פעטע טשיקען אין שטיקער צום סערווירען.

באַזאַלצט עס און לאָזט עס שטעהן עטליכע שטונדען.

וואַרימט אויף אַ ¼ קאָפּע רוקח'ס כשר נייעפעט אין אַ טעפּעל. טהוט אַריין אַ מיטעלמעסיגע ציבעלע, צוריבען. פּראַיט ביז גאָלד־ברוין און שטעלט אוועק אָן אַ זייט.

פּראַיט די טשיקען אין רוקח'ס כשר נייעפעט און ווען עס איז פיין געברוינט טהוט אַריין פאַפּריקא לויט געשמאַק, און קאָכעדיגע וואַסער צו באַדעקען, און קאָכט לאַנגזאַם 1 שטונדע.

ווייקט 1 קאָפּע רייז אין קאַלטע וואַסער; לאָזט וואַסער אָבלויפען; טהוט אַריין די געפּראַיטע ציבעלע און 1 טהעע־לעפעלע זאַלץ.

טהוט ביסלעכווייז אַריין 3 קאָפּעס טשיקען זופּ, מעהר אויב נויטיג. ווען כמעט פאַרטיג טהוט אַריין די טשיקען און ענדיגט קאָכען אין אַ לאַנגזאַמען אויווען אַ ½ שטונדע.

וועדזשעטעיבל געריכטען

קאַליפלאַוער פריטערס

קאָכט קאַלטע קאָליפלאָוער. זאַלצט און פעפערט לויט געשמאַק און טונקט איין אין טייג (זעהט פאָרשריפטען פאַר פריטער טייג). פראַיט אין טיפע רוקח׳ס כשר נייעפעט און ציהט אָב אויף ברוינע פאַפיר.

ספינאַטש אָמלעט (ספינאַטש פיינקוכען)

1 פונט ספינאַטש	½ קאָפּע מילך
1 אלטע ראָל (זעמעל)	6 אייער
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ	

וואַשט גוט אויס די ספינאַטש, לאָזט עס קאָכען 20 מינוט אָהן וואַסער און דערנאָך זאַיט עס גוט דורך. ווייקט איין די ראָל אין מילך, צוהאַקט די ספינאַטש צוזאַמען מיט די ראָל, און שיט אַריין זאַלץ. צוקלאַפּט גוט די אייער מיט אַן עג־ביטעטער. שמירט אָן אַ פריי־פאַן מיט רוקח׳ס כשר נייעפעט, גיסט אַרויף אַ העלפט פון די צוקלאַפּטע אייער, לייגט אַרויף די צוהאַקטע ספינאַטש, צושפרייט איבערן פאַן. גיסט אַרויף די אַנדערע העלפט פון די אייער. באַשפריינקעלט רוקח׳ס כשר נייעפעט פון אויבען, און באַפּוצט מיט פאַפּריקאַ. באַקט אויף לאַנגזאַמען פייער 25 מינוט.

פרענטש פראַיד ציבעלעס

שיילט אָב 2 שפּאַנישע ציבעלעס, צושניידט אין דיקע פּאַסען, און צונעמט די פּאַסען אין איינציגע רינגען.

לאָזט אויפקאָכען ¾ קאָפּע רוקח׳ס כשר נייעפעט אין אַ טאָפּ און וואַרפט אַריין די ציבעלעס. לאָזט פּרעגלען צוויי מינוט אָדער ביז ברוין. נעמט זיי אַרויס פון די נייעפעט מיט אַ זאַיער־לעפעל, לייגט זיי אַרויף אויף גלעזיז־פאַפיר, באַשפריינקעלט מיט זאַלץ און פעפער און סערווירט גלייך.

די איבערגעבליבענע רוקח׳ס כשר נייעפעט קען באַנוצט ווערען צום פראַיען אַנדערע זאַכען.

עג פּלענט קראָקעטס

שיילט אָב די עג פּלענט, טהוט אַריין אין הייסע וואַסער און קאָכט ביז ווייך. ציהט אָב; טהוט אַריין 2 אייער, 2 עס־לעפעל ווייסע מעהל, זאַלץ און פעפער לויט געשמאַק. צוקלאַפּט צוזאַמען.

וואַרפט אַריין עס־לעפעלווייז אין רוקח׳ס כשר נייעפעט און פראַיט אויףביידע זייטען.

פּאָטעיטאָ קראַקעטס

אַרבייט אַריין אין 2 קאָפּעס צוריבענע פּאָטעיטאָס 1 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט ביז עס ווערט גלאַט און ווייך. טהוט אַריין 1 איי, גוט צוקלאַפּט. צוקלאַפּט אַלעס צוזאַמען מיט אַ הילצערנע לעפעל. באַווירצט מיט זאַלץ און נאַטמעג (מוסקאַט־נוס). קייקעלט יעדען קראָקעט אין אַ צוקלאַפּטע איי, דאַן אין ברויט־ברעקלעך. פּראַיט אין טיפע רוקח'ס כשר נייעפעט ביז ברוין.

פּאָטעיטאָ קוגעל

שיילט אָב און צורייבט 6 גרויסע פּאָטעיטאָס און 1 ציבעלע. טהוט אַריין 1 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט, 2 אייער, ⅛ טהעע־לעפעלע פעפער, 1 עס־לעפעל זאַלץ, 1 עס־לעפעל מצה־מעהל. מישט גוט אויס.

צולאָזט 2 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט אין פּודינג־כלי; טהוט אַריין די געמישעכץ און באַקט אין מעסיגען אויווען ביז פאַרברוינט (אַרום 45 מינוט). סערווירט הייס.

פּאָטעיטאָ לאַטקעס

געברויכט די זעלבע געמישעכץ ווי פאַר פּאָטעיטאָ קוגעל (זעהט אונזער פאַרשריפט) און לאָזט אַ טייל פון די וואַסער אָבציהען. דער־היצט 3 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט אין פראַי־פאַן; וואַרפט אַריין די געמישעכץ פון עס־לעפעל אין די הייסע נייעפעט; פראַיט ביז גאָלד־ברוין אויף ביידע זייטען.

פרענטש וועדזשעטעיבל ראָוסט

1 פונט סטרינג ביענס
2 אַלטע ראָלס (זעמעל)
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
½ פונט וואָלנאָטס (וועלשענע נים)
4 אייער־ווייסלעך
2 געקאָכטע פּאָטעיטאָס
2 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
⅛ טהעע־לעפעלע פּאַפּריקאַ
⅛ טהעע־לעפעלע נאָטמעג (מוסקאַט נוס)
⅛ טהעע־לעפעלע פעפער

וואַשט גוט אויס די סטרינג ביענס און צומאַלט זיי צוזאַמען מיט די נים. ווייקט איין די זעמעל אין וואַסער און קוועטשט זיי גוט אויס. טהוט אַריין די געקאָכטע פּאָטעיטאָס, פעפער, זאַלץ, פּאַפּריקאַ, און האַקט עס גוט איין. צוקלאַפּט שטייף די ווייסלעך און שניידט אַריין.

שמירט אונטער פריי־פאַן מיט רוקח'ס כשר נייעפעט. לייגט אַלעס אַריין אין פאַן. באַשפּריינקעלט מיט ברויט־ברעקלעך און פּאַפּריקאַ, און טהוט ליבעראַל אַרויף שטיקלעך רוקח'ס כשר נייעפעט פון אויבען. באַקט אַ האַלבע שטונדע אין מעסיגען אויווען.

פּאַטעיטאָ סאַלאַד

מישט צוזאַמען:

1 קוואָרט צושניטענע קאַלטע געקאָכטע פּאָטעיטאָס
1 מיטעלע ציבעלע, צוהאַקט זעהר פיין
1 עס־לעפעל צוהאַקטע פּאַרסלי
2 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר אויל
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
½ טהעע־לעפעלע פעפער
⅛ טהעע־לעפעלע פּאַפּריקא
2 עס־לעפעל ווינעגאַר (עסיג)

סערווירט קאַלט אויף לעטוס.

פּאָטעיטאָ קעיקס

שיילט אָב און קאָכט אַ קוואָרט פּאָטעיטאָס. צורייבט, באַווירצט מיט זאַלץ, פעפער און פּאַפּריקא. טהוט אַריין 1 עס־לעפעל צולאָזטע רוקח׳ס כשר נייעפּעט. מישט אַלעס צוזאַמען. נעהמט צו עס־לעפעל און קייקעלט עס אין מעהל. טונקט איין אין איי. דאַן אין מעהל און פּראַיט אין טיפע הייסע רוקח׳ס כשר נייעפּעט. אָדער טהוט אַריין אין מאַפין־פענדלעך אונטערגעשמירט מיט רוקח׳ס כשר נייעפּעט, באַשפּריינקעלט מיט נייעפּעט און באַקט אין אויוועןבּיז ברוין.

געצוקערטע (קענדיד) סוויט פּאָטעיטאָס

¼ קאָפּע רוקח׳ס כשר נייעפּעט
¼ קאָפּע זודיגע וואַסער
½ קאָפּע רוקח׳ס פיור בינען האָניג
4 גרויסע סוויט פּאָטעיטאָס

וואַשט, שיילט אָב און קאָכט אַ ווײַלע די סוויט פּאָטעיטאָס. ציהט אָב די וואַסער און צושניידט די פּאָטעיטאָס אין לייַנגליכע פּאַסען אַרום ½ אינטש דיק. טהוט אַריין אין באַק־כלי. מישט צוזאַמען נייעפּעט, האָניג און וואַסער, און פּאַרשפּרייט איבער די סוויט פּאָטעיטאָס.

באַקט ביז די סוויט פּאָטעיטאָס זיינען ווייך, אַריבערגיסענדיג אָפט מיט די סיראָפּ פון דער פּאַן.

גרינע אַרבעס מיט מעערען

1 קאָפּע גרינע אַרבעס
3 מיטעלמעסיגע מעערען
½ קאָפּע וואַסער
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
1 טהעע־לעפעלע צוקער

צושניידט מעערען אויף קליינע שטיקלעך, דעמפּפט צוזאַמען מיט די אַרבעס, זאַלץ און צוקער. איידער עס ווערט פאַרטיג, צורייבט צוזאַמען 1 עס־לעפעל מעהל און 1 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפּעט, טהוט אַריין אין די מעערען געמישעכץ, און לאָזט דאָס אַלעס דעמפּפען. סערווירט דאָס באַשאָטען מיט אַ ביסעל דין־צוהאַקטע פּאַרסלי (פּעטרישקע).

מעערען-צימעס

1 קאָפּע רוקח'ס פּיור בינען האָניג
1 קאָפּע וואסער
2 קאָפּעס מעערען (צושניטען אין פיער־עקיגע שטיקלעך)
2 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט

מאַכט אַ סיראָפּ פון די האָניג און וואַסער דורך קאָכען 12 מינוט; טהוט אַריין די מעערען און נייעפעט. קאָכט אַלעס צוזאַמען ביז די מעערען זיינען ווייך. ברוינט עס אין אויווען און סערווירט הייס. סוויט פּאָטעיטאָס, פיין־צושניטען, קענען צוגעגעבען ווערען פאַר'ן אַריינ־שטעלען אין אויווען.

גרינע אַרבעס און רייז

1 קען ארבעס
1 קאָפּע רייז
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
1 קוואָרט געקאָכטע וואסער
¼ קאָפּע רוקח'ס כשר נייעפעט
¼ קאָפּע רוקח'ס פּיור בינען האָניג

גיסט אָב די פליסיגקייט פון די אַרבעס און שווענקט איבער מיט קאַלטע וואסער. דערהיצט די נייעפעט אין אַ פּראַי־פּאַן. טהוט אַריין די רייז און לאָזט לאַנגזאַם קאָכען מישענדיג נאָכאנאנד ביז די רייז איז גאָלד־ברוין. טהוט אַריין זודיגע וואַסער, דאַן די אָבגעזאיטע אַרבעס און אַנדערע שטאָפען. טהוט אַריין אין אַ פודינג־כלי אונטערגעשמירט מיט נייעפעט, שטעלט אַריין אין אויווען און באַקט ביז די רייז איז ווייך. סערווירט הייס.

געבאַקטע בעבלעך

1 קוואָרט בעבלעך געווייקט איבער נאכט
1 עס־לעפעל מאָסטארד (זענעפט)
1 עס־לעפעל זאַלץ
3 עס־לעפעל רוקח'ס פּיור בינען האָניג
1 עס־לעפעל ברוינע צוקער
1 ציבעלע
½ קאָפּע רוקח'ס כשר נייעפעט

שמירט גוט אונטער אַ פאַן מיט נייעפעט און באַקט עטליכע שטונדען אָדער ביז בעבלעך זיינען ווייך.

קאליפלאוער מיט חלה-ברעקלעך

1 מיטעלמעסיגע אָבגעקאָכטע קאליפלאוער
⅛ עס־לעפעל רוקח'ב כשר נייעפעט
⅛ טהעע־לעפעלע פעפער
אַ ביסעל צוריבענע נאָטמעג (מוסקאט נוס)
½ קאָפּע צוריבענע חלה־ברעק־לעך
⅛ טהעע־לעפעלע זאַלץ

לאָזט רוקח'ס כשר נייעפעט אַ ביסעל אָנגעהיצט ווערען אין אַ פראַי־פּאַן. טהוט אַריין די אָנגעריבענע חלה, פעפער, זאַלץ, נאָטמעג, און לאָזט עס ווערען ברוין. באַגיסט עס הייס אויף די קאַליפלאוער.

סאלאד דרעסינגס

פרענטש דרעסינג נומער 1

1 עס לעפעל ווינעגאר (עסיג)
3 עס-לעפעל רוקח'ס כשר אויל

¼ טהעע-לעפעלע ציבעלע-זאפט
⅛ טהעע-לעפעלע פעפער
¼ טהעע-לעפעלע זאלץ

צוקלאַפּט זיי אַלע צוזאַמען און האַלט עס קאַלט. דאָס קען שטעהן אַ לאַנגע צייט.

פרענטש דרעסינג נומער 2

½ טהעע-לעפעלע זאלץ
¼ טהעע-לעפעלע פעפער
2 עס-לעפעל ווינעגאר (עסיג)

4 עס-לעפעל רוקח'ס כשר אויל

טוהט אַריין אַלע שטאָפען אין אַ דזשאַר און צושאָקעלט גוט. טהוט אַריין עטליכע טראָפּענס לעמאָן-זאַפט. — צוקער און פאפריקא קענען צוגעגעבען ווערען אויב מען וויל; אויך אַ ביסעל צוריבענע ציבעלע-זאַפט פאַר אַ ספּעציעלען פלעיוואָר.

ספּעציעלע פרוכט סאַלאַד דרעסינג

1 עס-לעפעל רוקח'ס פיור בינען האָניג
1 טהעע-לעפעלע רוקח'ס כשר אויל

1½ טהעע-לעפעלע לעמאָן-זאפט
1 טהעע-לעפעלע הייסע וואסער
פאפריקא לויט געשמאק

מישט אוים רוקח'ס פיור בינען האָניג מיט די וואַסער, דאַן טוהט אַריין די לעמאָן-זאַפט און פאַפּריקא. מישט מיט אַן אייער-צוקלאַפּער (עג ביעטער), טהוט אַריין די אויל און צוקלאַפּט ווייטער ביז גלאַט.

מאיאנעיז דרעסינג

2 אייער
1 טהעע-לעפעלע זאַלץ
⅛ טהעע-לעפעלע טרוקענע זענעפט (מאסטארד)

½ טהעע-לעפעלע צוקער
1 פאינט רוקח'ס כשר אויל (אָדער עטוואָס מעהר)
3 עס-לעפעל ווינעגאַר (עסיג)

צוקלאַפּט די אייער זעהר גוט. טוהט אַריין רוקח'ס כשר אויל לאַנגזאַם און צו לעצט טוהט אַריין די זענעפט, ווינעגאַר, זאַלץ און צוקער.

צו זיכערן דעם ערפאָלג פון אייערע געבעקס, אייערע געפּראיטע שפּייזען, און אייערע סאלאדס, געברויכט רוקח׳ס כשר אויל אין אלע פאָרשריפטען וואָס פאָדערן סאלאד אויל

זינט איבער 40 יאָהר איז רוקח׳ס כשר אויל דער סטאנדארד פון קוואליטעט אין אידישע היימען אין אַמעריקא. קיין פיינערע אויל קענט איהר ניט קריגען. פאַרוואָס זאָלט איהר ניט געברויכען די בעסטע אין אייערע פאָרשריפטען?

רוקח׳ס כשר אויל ווערט פאַרקויפט אין באָטעלס און אין קענס.

אויף פסח ווערט רוקח׳ס כשר אויל פאַרקויפט אין אַ ספּעציעלען פּאַינט „דזשאָג“ מיט׳ן לעיבל „כשר לפסח“.

רוקח׳ס* כשר אויל

*TRADE MARK REG. U.S. PAT. OFF

אין באַטעלס און אין קענס

ROKEACH KOSHER OIL

צו באַקומען אין אלע גראָסערים.
היט זיך פאַר נאָכגעמאַכטע!

רוסישע דרעסינג

מישט צוזאַמען 2 עס־לעפעל טשילי סאָס און ½ קאָפּע מאַיאָנעיז. (זעהט אונזער פאָרשריפט (רעסיפּי) פאַר מאַיאָנעיז).

האָניג דרעסינג

מישט צוזאַמען 2 עס־לעפעל רוקח'ס פּיור בינען האָניג מיט 1 קאָפּע מאַיאָנעיז (זעהט אונזער פאָרשריפט (רעסיפּי) פאַר מאַיאָנעיז).

ספּעציעלע דרעסינג

1 געלכעל פון א הארט־געקאָכטע איי
1 טהעע־לעפעלע ווינעגאַר (עסיג)
1 טהעע־לעפעלע טשילי סאָס
1 קאָפּע מאַיאָנעיז (זעהט אונזער פאָרשריפט (רעסיפּי) פאַר מאַיאָנעיז)

מישט זיי צוזאַמען ביז עס ווערט גלאַט.

האָניג פרענטש דרעסינג

6 עס־לעפעל רוקח'ס כשר אויל
2 עס־לעפעל לעמאָן־זאַפט
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
¼ טהעע־לעפעלע פּאַפּריקא
1 עס־לעפעל רוקח'ס פּיור בינען האָניג

קאָמבינירט אַלע שטאָפען און מישט גוט אויס. סערווירט אויף אירגענד וועלכען גרינס אָדער פרוכט סאַלאַד.

גרעיפּ־דזשוס פרענטש דרעסינג

6 עס־לעפעל רוקח'ס כשר אויל
2 עס־לעפעל לעמאָן־זאַפט
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
¼ טהעע־לעפעלע פּעפּער
1½ עס־לעפעל גרעיפּ־דזשוס

קאָמבינירט אַלע שטאָפען און מישט גוט אויס. סערווירט מיט אירגענד וועלכען פרוכט סאַלאַד.

פודינגס (קוגלען) און נאכשפייזען

עפּעל און האָניג פּודינג

4 קאָפּעס עפּעל, צושניטען אויף קליינע שטיקלעך
½ קאָפּע הייסע וואסער
2 טהעע־לעפּעלעך צימרינג
2 טהעע־לעפּעלעך רוקח׳ס כשר נייעפּעט
½ קאָפּע רוקח׳ס פּיור בינען האָניג
2 קאָפּעס ברויט־ברעקלעך

לייגט אַ רייה פון עפּעל אין אַ גוט־אונטערגעשמירטע פּודינג־כלי, דאַן אַ רייה פון ברעקלעך. מישט אוים די האָניג אין הייסע וואַסער. גיסט אַריבער אַ טייל דערפון אויף די ברעקלעך. באַשפּריינקעלט מיט צימרינג און טהוט אַרויף קליינע שטיקלעך רוקח׳ס כשר נייעפּעט. פילט אָן די כלי מיט אַ רייה איבער אַ רייה פון עפּעל, ברויט־ברעקלעך און האָניג, אויבען זאָל אויסקומען אַ רייה פון ברעקלעך. דעקט צו און באַקט 45 מינוט.

לאָקשען־קוגעל

1 באקס ברייטע לאָקשען, גע־קאָכט ביז ווייך. וואשט איבער אין קאַלטע וואסער און ציהט אָב.
3 אייער (געלכלעך און ווייסלעך באזונדער)
2 עס־לעפּעל צולאָזטע רוקח׳ס כשר נייעפּעט
1 קאָפּע ברויט־ברעקלעך

מישט אוים אין אָנגעגעבענער אָרדנונג. שניידט אַריין צוקלאַפּטע ווייסלעך צולעצט. באַקט אַ ½ שטונדע אין אַ פאַן וואָס איז אונטער־געשמירט מיט נייעפּעט, אין אַ מעסיגען אויווען.

טשאָקאָלאַט פּודינג

2 קאָפּעס מילך
1 באקס רוקח׳ס טשאָקאָלאַט דעזוירט

מישט אוים די גאַנצע רוקח טשאָקאָלאַט דעזוירט פון איין פּעקעדזש מיט אַ האַלבע קאָפּע מילך. בריהט־אויף די איבריגע מילך און גיסט אַריין אין דער געמישעכץ. קאָכט אין דאָבל־באָילער און מישט נאָכאַנאַנד ביז די וואַסער האָט געזאָטען פינף מינוט. גיסט אַריין אין פורעמס און לאָזט שטעהן אין קיהלען פּלאַץ. סערווירט מיט אָדער אָהן וואיפּד קרים.
וויכטיג — מישט ווערענד עס קאָכט.

קאַקאָ ברויט פודינג

1 לעבעל ווייסע ברויט
1 קוואָרט מילך
½ קאַפּע צוקער
¼ קאַפּע צולאָזטע רוקח׳ס כשר נייעפעט
2 אייער
4 עס־לעפעל רוקח׳ס פיור קאַקאָ
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
1 טהעע־לעפעלע וואַנילא
1 טהעע־לעפעלע צימרינג

בריהט אויף די מילך און גיסט אַרויף אויף די ברויט. לאָזט עס ווייקען ביז אָבגעקיהלט. דאַן טהוט אַריין די צוקער, צולאָזטע נייעפעטס, די אייער, זאַלץ, צימרינג, קאַקאָ, און צולעצט די וואַנילא.

באַקט אין פודינג־כלי אונטערגעשמירט מיט נייעפעט אין מעסיגען אויוועז 1 שטונדע.

קאַטעדזש פודינג

1 קאַפּע מעהל
½ קאַפּע צוקער
⅛ טהעע־לעפעלע זאַלץ
2 טהעע־לעפעלעך בייקינג פאודער
½ קאַפּע מילך
1 איי
2 עס־לעפעל צולאָזטע רוקח׳ס כשר נייעפעט

זיפּט איבער צוזאַמען די מעהל, צוקער, זאַלץ און בייקינג פאודער. טהוט אַריין די מילך, צוקלאַפּטע איי און נייעפעט, און צוקלאַפּט גוט. באַקט אין פלאַכע פאַן אונטערגעשמירט מיט נייעפעט אין הייסען אויוועז אַרום 20 מינוט. סערווירט מיט אירגענד וועלכע סאָס.

קיכלעך

4 אייער
1 עס־לעפעל צוקער
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
1 עס־לעפעל צולאָזטע רוקח׳ס כשר נייעפעט
1 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר אויל
1½ קאַפּעס מעהל
1 טהעע־לעפעלע בייקינג פאודער

צוקלאַפּט גוט צוזאַמען די אייער, צוקער און זאַלץ; טהוט אַריין די צולאָזטע נייעפעט און אויל, דאַן טהוט אַריין די מעהל וואָס איז איבער־געזיפּט געוואָרען מיט די בייקינג פאודער. אויב עס איז צו ווייך טהוט אַריין נאָך מעהל ביז מען זאָל עס קענען לייכט באַארבייטען. טהוט אַרויף אויף אַ בעמעהלטען ברעט און וועלגערט דין. צושניידט אין פורעמס און באַשפּריינקעלט צוקער פון אויבען. טהוט אַריין אין פאַן אונטערגעשמירט מיט נייעפעט און באַקט אין אויוועז ביז פאַרטיג.

שטרודעל

2 קאָפּעס מעהל
א טראָפּעלע זאַלץ
1 איי
½ קאָפּע לעבליכע וואסער
1 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט
1 טהעע־לעפעלע צוקער

מישט גוט צוזאמען די אלע שטאָפען און קלאפּ מיט הילצערנע לעפעל ביז טייג בלייבט ניט אָנגעקלעפּט אָן לעפעל. צוטיילט אויף צוויי שטיקער און אויף יעדער שטיק טייג קלאַפּט לייכט אַרויף אַ ביסעל מעהל ביז די טייג פיהלט זיך טרוקען גענוג צום וועלגערן. באַדעקט די טייג מיט אַ שיסעל און לאָזט שטעהן אַ האַלבע שטונדע. פאַרשפּרייט אַ גרויסע טוך אויפ׳ן טיש און באַשפּריינקעלט לייכט מיט מעהל און וועלגערט אויס די טייג צו פאָרמירען אַ קליינעם צירקעל, דאַן צוציהט די טייג לייכט אויף אַלע זייטען ביז עס איז אַזוי דין ווי לעז־פּאַפּיר (טישו פעיפּער). דאַן באַשפּריינקעלט גענוג צולאָזטע נייעפעט איבער דעם.

געפילעכץ

3 עפּעל (אָבגעשיילט און פיין־צושניטען)
1 קאָפּע צולאָזטע רוקח׳ס כשר נייעפעט
½ קאָפּע צוהאַקטע ניס און ראָזינקעס
צימרינג און צוקער

מישט אַלעס צוזאַמען און באַשפּריינקעלט געדיכט איבער די טייג און פאַרוויקעלט ווי אַ דזשעלי ראָל. באַקט אין מעסיגען אויווען (350 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע און ווען קיהל, צושניידט אין וועלכע שטיקער איהר ווילט.

אינגערבלעך

2 קאָפּעס מצה־מעהל
¼ פונט צומאָלענע אינגבער (דזשינדזשער)

מישט דאָס צוזאַמען מיט 3 אייער, און שטעלט דיזע טייג אַוועק ביז עס איז טרוקען.

נעהמט ½ פונט רוקח׳ס פיור בינען האָניג, ¾ פונט צוקער, און קאָכט ביז עס קריגט אַ רויטליכען קאָליר. קלאָפּט אַריין די אינגבער און מצה־טייג. מישט עס אויס מיט די האָניג און שטעלט עס אַוועק אויפ׳ן הינטערשטען טייל פון אויווען, מישענדיג נאָכאנאנד. ווען די געמישעכץ איז געדיכט, טהוט עס אַרויף אויף אַ ברעטעל אָבצוקיהלען. וועלגערט און צושניידט אין 2 אינטשיגע שטיקלעך.

סאָסעס

זיס און זויער סאָס

2 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט
2 עס־לעפעל מעהל
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
2 עס־לעפעל רוקח׳ס פיור בינען האָניג
½ טהעע־לעפעלע פעפער
2 עס־לעפעל לעמאָן־זאפט
גרויסע קאָפּע הייסע וואַסער

ברוינט גוט די נייעפעט, טהוט אַריין מעהל, די געווירצען, צוויי דריטעל קאָפּע הייסע וואַסער, דאַן די לעמאָן־זאַפט און האָניג. קאָכט ביז עס ווערט גלאַט און סערווירט הייס ווי איהר ווילט, מיט געקאָכטע סטרינג בינס אָדער מעערען אָדער אַנדערע וועדזשעטעיבלס.

טאַרטאַר סאָס

מישט צוזאַמען:
2 עס־לעפעל צוהאַקטע פּיקלס
2 עס־לעפעל צוריבענע אָליווס
1 טהעע־לעפעלע צוריבענע פּאַרסלי (פּעטרישקע)
1 טהעע־לעפעלע צוריבענע ציבעלע
2 קאָפּעס מאַיאָנעיז (זעהט אונזער פאַרשריפט פאַר מאַיאָנעיז)

האָניג און פּוטער סאָס

מישט אויס 1 עס־לעפעל צולאָזטע פּוטער מיט 3 עס־לעפעל דער־היצטע רוקח׳ס פיור בינען האָניג. סערווירט הייס אויף פריטערס, פּענ־קעיקס (לאַטקעס), א. ד. ג.

שפּאַנישע סאָס

קאָכט 1 ציבעלע און אַ גרינעם פּעפּערל פיין צוהאַקט אין 2 עס־לעפעל הייסע רוקח׳ס כשר נייעפעט.

טהוט אַריין 4 עס־לעפעל מעהל. מישט ביז עס ווערט גלאַט. טהוט אַריין 2 קאָפּעס אויסגעזאַיטע טאָמעיטאָס. באַווירצט מיט זאַלץ און פעפער.

ציבעלע סאָס

דעמפּפט פיין־צוהאַקטע ציבעלעס אין רוקח׳ס כשר נייעפעט. טהוט אַריין אַ ½ „צאָהן" קנאָבעל זעהר פיין צושניטען. אין דיזען געמישעכטס ברוינט איין טהעע־לעפעלע מעהל. באַווירצט ביט זאַלץ און פעפער און טהוט אַריין גענוג זופּ־יויך עס צו מאַכען דין.

טאָמעיטאָ סאָס

צולאָזט 1 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט, טהוט אַריין 1 צוריבענע ציבעלע און אַן עס־לעפעל מעהל.

ווען עס איז ברוין מישט אַריין 2 קאָפּעס טאָמעיטאָס וואָס מען האָט פריהער געקאָכט און אויסגעזאַיט.

טהוט אַריין 1 טהעע־לעפעלע צוקער, און עטוואָס זאַלץ און פעפער. קאָכט אַלעס צוזאַמען ביז געדיכט.

ווייסע סאָס

1 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
1 עס־לעפעל מעהל
1 קאָפּע מילך

צולאָזט די נייעפעט, נעהמט אַראָב פון פייער; מישט אַריין די מעהל. טהוט אַריין מילך ביסלעכווייז, מישענדיג נאָכאנאנד ביז עס ווערט געדיכט. באַווירצט מיט זאַלץ און פעפער.

דזשעלי סאָס

1 קאָפּע וואַסער
1 עס־לעפעל צוקער
2 עס־לעפעל רוקח'ס
רעספּבערי פּרעזערווס
1 טהעע־לעפעלע קאָרנסטאַרטש

טהוט אַריין די וואַסער אין סאָס־פּען און קאָכט ביז עס פאַנגט אָן זידען. טהוט אַריין די פּרעזערווס און צוקער און מישט ביז זיי ווערען אויפגעלעזט. טהוט אַריין די קארנסטארטש באַנעצט מיט אַ ביסעל קאַלטע וואַסער און קאָכט 3 מינוט.

סערווירט אויף פיינקוכענס אָדער פריטערס.

לעמאָן סאָס

קאָכט 1 קאָפּע רוקח'ס פיור בינען האָניג מיט ½ קאָפּע וואַסער און די שאָלעכץ פון 1 לעמאָן און די זאַפט פון 2 לעמאָנס. טהוט אַריין ½ טהעע־לעפעלע רוקח'ס כשר נייעפעט.

ווען עס זידט מישט אַריין אַ געגויע טהעע־לעפעלע קארנסטאַרטש אויפגעלעזט אין אַ ביסעל קאַלטע וואַסער און מישט גוט אויס. סערווירט הייס מיט פּודינגס אָדער פּיש.

קעיקס, קיכלעך, פּאַיס, פראָסטינגס, געפילעכצען און אייסינגס

קאָקאָ קעיקס

4 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
1 קאָפּע צוקער
1 איי
½ קאָפּע מילך
1¾ קאָפּעס מעהל
3 טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער
½ קאָפּע רוקח'ס פּיור קאָקאָ
¼ טהעע־לעפעלע זאַלץ
1 טהעע־לעפעלע וואַנילא

צורייבט די נייעפעט ביז עס ווערט אַ קרים, טהוט אַריין צוקער און צוקלאַפּטע איי, מישט גוט אויס און טהוט אַריין די מילך לאַנגזאַם. זיפּט איבער די מעהל, בייקינג פּאודער, זאַלץ און קאָקאָ אין דער גע־מישעכץ. מישט ביז גלאַט און דאַן טהוט אַריין די וואַנילא.

באַקט אין מאָפין בלעכלעך אונטערגעשמירט מיט נייעפעט אין מעסיגען אויוועז אַרום 20 מינוט.

פרוכט קעיק

4 אייער
2 גלעזער צוקער
1 גלאָז רוקח'ס כשר אויל
1 גלאָז וואַרימע וואַסער
½ פונט טעיטלען
2 גלעזער סידלעס שוואַרצע רעיזינס
¼ פונט וואָלנאָטס (וועלשענע נים)
1 טהעע־לעפעלע בייקינג פּאודער
1 טהעע־לעפעלע סאָדא
4 טהעע־לעפעלעך צימרינג
3 גלעזער מעהל

צומאָלט אָדער צוהאַקט די טעיטלען (אָהן קערנער), צוזאַמען מיט די רעיזינס און די נים. צוקלאַפּט די אייער, אויל און צוקער אין אַ גרויסע שיסעל. גיסט אַריין די וואַסער. טהוט אַריין טעיטלען, נים, רעיזינס און צימרינג. מישט אַלעס גוט אויס. מישט אויס די מעהל מיט בייקינג פּאודער און סאָדא און זיפּט אַריין אין געמישעכץ. מישט גוט אויס מיט אַ הילצערנע לעפעל ביז עס ווערט אַ געדיכטע קריעם.

שמירט אויס אַ גרויסע באַק־כלי מיט רוקח'ס כשר אויל, באַשיט מיט אַ ביסעל מעהל און קעהרט איבער די באַק־כלי עס זאָל ניט בלייבען צופיל מעהל. גיסט אַריין די געמישעכץ אין דער כלי. באַקט אין מעסי־גען אויוועז איין שטונדע.

אויב איהר ווילט וויסען צו דער קעיק איז פאַרטיג, שטעקט אַריין אַ טוט־פּיק, און ווען דער טוט־פּיק איז טרוקען איז דער קעיק פאַרטיג.

קליינע רעזין קעיקס

4 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט	1¾ קאָפּעס מעהל
1 קאָפּע צוקער	3 טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער
1 איי	⅛ טהעע־לעפעלע זאַלץ
צוויי־דריטעל קאָפּע מילך	1 קאָפּע ראָזשינקעס

1 טהעע־לעפעלע וואנילא

צורייבט ווי אַ קרים די נייעפעט און טהוט אריין די צוקער לאַנג־זאַם; טהוט אריין די צוקלאפּטע איי, און מילך זעהר לאַנגזאַם. טהוט אריין די מעהל, בייקינג פּאודער און זאַלץ וואָס זיינען איבערגעזיפּט געוואָרען צוזאַמען. טהוט אריין די ראָזשינקעס וואָס זיינען לייכט באַמעהלט געוואָרען. דאַן טהוט אריין די וואנילא און מישט גוט אויס.

באַקט אין מאָפין־בלעכלעך אין אַ הייסען אויוועז, 15 ביז 20 מינוט, ווען פאַרטיג, באַשפּריינקעלט מיט פּאודער צוקער.

טשאָקאָלאַט מאָפינס

צולאָזט 2 עס־לעפעל רוקח׳ס פּיור קאָקאָ אין 3 עס־לעפעל זודיגע וואַסער, און לאָזט עס אָבקיהלען.

צורייבט ווי א קרים ¼ קאָפּע רוקח׳ס כשר נייעפעט מיט 1 קאָפּע צוקער. טהוט אריין 1 איי, גוט צוקלאפּט. זיפּט איבער 2 קאָפּעס מעהל, ½ טהעע־לעפעלע זאַלץ, 3 טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער. טהוט אריין אין דער געמישעכץ, אַ מאָל איבער אַ מאָל מיט ¾ קאָפּע מילך. טהוט אריין די צולאָזטע קאָקאָ. באַקט אין דזשעם פאַנען אונטער־געשמירט מיט נייעפעט אין מעסיגען אויוועז 25 מינוט.

בייקינג פּאודער ביסקיטס

2 קאָפּעס מעהל	½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
3 טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער	3 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט

½ קאָפּע מילך

מישט צוזאַמען די מעהל, בייקינג פּאודער און זאַלץ און זיפּט עס איבער. טהוט אריין די נייעפעט, עס איינאַרבייטענדיג אין טייג; דאַן די מילך.

טהוט אַרויף אויף אַ ברעט באַדעקט מיט מעהל. וועלגערט די טייג לייכט ביז עס איז אַ ½ אינטש דיק. צושניידט מיט אַ קליינעם ביסקיט־שניידער. טהוט אריין אין אַ באַק־פאַן אונטערגעשמירט מיט נייעפעט און באַקט אין הייסען אויוועז 12 מינוט אָדער ביז עס איז העל־ברוין.

האָניג קעיק נומער 1

1 גלאָז דינע צוקער
1 גלאָז רוקח'ס פּיור בינען האָניג
1 גלאָז זודיגע וואַסער
1 איי
3 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט (נוטראַל)
1 טהעע־לעפעלע צימרינג
½ טהעע־לעפעלע אינגבער (דזשינדזשער)
½ טהעע־לעפעלע ענגעל־געווירץ
3 ביז 3½ גלעזער מעהל
1 טהעע־לעפעלע בייקינג פּאודער
1 טהעע־לעפעלע בייקארבאָ־נעיט אָוו סאָדא
½ פונט סידלעס רעזינס אָדער טעיטלען

מישט אויס צוקער, האָניג, נייעפעט און הייסע וואַסער. ווען קאַלט, טהוט אריין איי און געווירצען און מישט אויס. טהוט אריין מעהל וואָס איז איבערגעזיפּט געוואָרען מיט בייקינג פּאודער און סאָדא, און צולעצט טהוט אריין די צושטיקעלטע פּרוכט. די טייג דאַרף זיין דיק און עלאַסטיש.

שמירט אונטער א פּאַן מיט נייעפעט, באַשפּריינקעלט מיט מעהל און גיסט אריין די טייג אין פּאַן. שטעלט אריין אין הייסען אויווען, פאַרקלענערט די געז צו מעסיגער טעמפּעראַטור און באַקט פון 1 שטונדע ביז 1½ שטונדען.

אויב איהר ווילט וויסען צו דער קעיק איז פאַרטיג, שטעקט אריין אַ טוט־פּיק. אויב דער טוט־פּיק איז טרוקען איז דער קעיק פאַרטיג.

האָניג קעיק נומער 2

1 פונט רוקח'ס פּיור בינען האָניג
1 פונט ברוינע צוקער
3 גלעזער שוואַרצע קאַפּע
¼ פונט מאַנדלען
שאָלעכץ פון ½ אָרענדזש
¾ קאַפּע רוקח'ס כשר אויל
4 אייער
4 פלאַכע טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער
2 טהעע־לעפעלעך סאָדא
8 גלעזער מעהל
½ נאַטמעג (מוסקאַט נוס)

טהוט אריין צוקער, האָניג, און שוואַרצע קאַפּע אין אַ טאָפּ. שניידט אריין די מאַנדלען און אָרענדזש־שאָלעכץ אין קליינע שטיקלעך. רייבט אריין נאַטמעג. קאָכט אויף לאַנגזאַמען פייער 30 מינוט. קיהלט אָב.

צוקלאַפּט די אייער גוט אין אַ גרויסע שיסעל און גיסט אריין די געמישעכץ. מישט צוזאַמען מעהל, בייקינג פּאודער און סאָדא און זיפּט אריין אין געמישעכץ. מישט עס גוט אויס מיט הילצערנעם לעפעל עס זאָל זיין ווי אַ געדיכטער קרים און עס זאָלען ניט בלייבען קיין שטיקלעך.

שמירט אונטער אַ באַק־כלי מיט רוקח'ס כשר אויל, שפּרייט אויס פּאַפּיר אויף דעם, און באַשפּריינקעלט אַ ביסעל מעהל אויפ'ן פּאַפּיר. גיסט אריין די געמישעכץ. צוהאַקט 4 וואָלנאַטס (וועלשענע נים) און לייגט ארויף אויפ'ן קעיק. באַקט אַנדערהאַלבען שטונדען אין לאַנגזאַמען אויווען.

אין אלע פאָרשריפטען צו וועלכע מען דאַרף געברויכען האָניג, געברויכט רוקח'ס פיור בינען האָניג — די פיינסטע וואָס געלד קען קויפען

דער קלייִנער עקסטרא קאָסט פון רוקח'ס פיור בינען האָניג וועט זיכערן דעם ערפאָלג פון אייער האָניג קעיק, אייערע טעיגלעך, אָדער אירגענד וועלכען אנדער געריכט צו וועלכען האָניג איז נויטיג.

דער ענטציקענדער פלעיוואָר פון רוקח'ס פיור בינען האָניג וועט צוגעבען אַ מחיה'דיגען, רייצענדען געשמאַק צו וואפלס און גרידל קעיקס אויך.

רוקח'ס פיור בינען האָניג באַשמירט אויף ברויט, חלה, אָדער מצה, איז אַן אמת'ער טריעט פאַר קינדער. און עס איז אויסגעצייכענט פאַר זיי אין מילך.

אויף פסח, קריגט רוקח'ס פיור בינען האָניג מיט דעם לעיבל „כשר לפסח".

פאונדעישאָן קעיק

4 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
3 טהעע־לעפעלעך בייקינג פאודער
2 טהעע־לעפעלעך וואנילא
1 קאָפּע צוקער
צוויי־דריטעל קאָפּע מילך
2 אייער
2 קאָפּעס מעהל

זיפּט איבער די מעהל און בייקינג פּאודער. צורייבט נייעפעט אין די צוקער, טהוט אַריין די צוקלאַפּטע געלכלעך פון די אייער, דאַן די מעהל און די מילך, אַ מאָל איבער אַ מאָל. צוקלאַפּט גוט 3 מינוט נאָכ־אַנאַנד; שניידט אַריין די ווייסלעך פון די אייער. צוקלאַפּט שטייף. טהוט אַריין די וואַנילא. טהוט עס אַריין אין אונטערגעשמירטע פאַן און באקט אין מעסיגען אויוועו 20 ביז 30 מינוט.

קאָקאָ איינדזשעל קעיק

6 ווייסלעך פון אייער
½ טהעע־לעפעלע קרים אָוו טארטאר
1 קאָפּע צוקער
¼ קאָפּע רוקח'ס פיור קאָקאָ
½ טהעע־לעפעלע וואנילא
¼ קאָפּע מעהל

צוקלאַפּט די ווייסלעך און קרים אָוו טארטאר ביז שטייף. מישט צוזאַמען און זיפּט איבער די צוקער און רוקח'ס פיור קאָקאָ און שניידט אַריין אין די ווייסלעך; טהוט אַריין די וואַנילא און שניידט אַריין די מעהל וואָס איז איבערגעזיפּט געוואָרען עטליכע מאָל. באַקט אין אַ טיוב פאַן אין אַ לאַנגזאַמען אויוועו 50 מינוט.

עפּעל קעיק

2 קאָפּעס מעהל
3 טהעע־לעפעלעך בייקינג פאודער
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
3 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט
1 איי
צוויי־דריטעל קאָפּע מילך
4 זויערע עפּעל
2 עס־לעפעל רוקח'ס פיור בינען האָניג
אַ ביסעל צימרינג

מישט צוזאַמען און זיפּט איבער די טרוקענע שטאָפען, אַרבייט אַריין די נייעפעט מיט די שפּיץ־פינגער. טהוט אַריין די מילך און גוט־צוקלאַפּטע איי. די טייג מוז זיין ווייך גענוג זיך צוצושפּרייטען אין פלאַכע באַק־פאַן. די עפּעל דארפען זיין אָבגעשיילט, די הערצלעך אַרויסגענומען, און צושניטען אין פערטלען. דריקט אַריין די עפּעל אין די טייג אין גלייכע רייהען; באַשפּריינקעלט די עפּעל מיט רוקח'ס פיור בינען האָניג און צימרינג. באַקט אין אַ הייסן אויוועו אַרום אַ ½ שטונדע.

שנעלע קאַפּע קעיק

צוריבט ווי אַ קרים ½ קאַפּע רוקח'ס כשר נייעפּעט מיט 1 קאַפּע צוקער. טהוט אריין 3 אייער, 1½ קאַפּעס מעהל, 2 טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער, ½ קאַפּע מילך.

מישט גוט אויס צוזאמען. טהוט אַריין אין לאַנגע קעיק־פּאַן אונטער־געשמירט מיט רוקח'ס כשר נייעפּעט. באַשפּרייט מיט צוהאַקטע מאַנדלען, צוקער און צימרינג. באַקט אין מעסיגען אויוועז 30 מינוט.

האָניג דראָפּ קעיק

⅓ קאַפּע רוקח'ס כשר נייעפּעט	1 איי
½ קאַפּע רוקח'ס פּיור בינען האָניג	1½ קאַפּעס מעהל
½ עס־לעפעל לעמאָן־זאַפט	1½ טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער
	¼ קאַפּע צוקער

צוריבט ווי אַ קרים די נייעפּעט צוזאַמען מיט די צוקער; טהוט אריין די האָניג, צוקלאַפּטע געלכעל און לעמאָן־זאַפט. מישט גוט אויס; טהוט אריין די מעהל און בייקינג פּאודער וואָס זיינען פריהער איבער־געזיפּט געוואָרען צוזאַמען. שניידט אריין צוקלאַפּטע ווייסעל. וואַרפט אריין וויט אָבגעזונדערט אויף אַ באַק־פּאַן וואָס איז אונטערגעשמירט געוואָרען מיט נייעפּעט. באַקט אין אַ הייסען אויוועז ארום 12 מינוט.

חלה

צולאָזט 1 קעיק הייוועז (איסט) אין ¼ קאַפּע לעבליכע וואַסער. טהוט אריין 1 טהעע־לעפּעלע צוקער און שטעלט אַוועק אָן אַ זייט עס זאָל אויפגעהן.

זיפּט איבער 3 פונט ווייסע מעהל אין אַ מיש־שיסעל צוזאמען מיט

1 עס־לעפעל זאַלץ	1 עס־לעפעל צוקער
2 עס־לעפעל רוקח'ס כשר נייעפּעט	2 אייער
	2 קאַפּעס לעבליכע וואַסער

מישט צוזאַמען די אַלע שטאָפען און טהוט אריין די הייוועז גע־מישעכץ. קנעט גוט ביז די טייג איז גלאַט און שטייף. טהוט אריין נאָך מעהל אויב די טייג איז צו ווייך צום באַארבייטען. שטעלט אַוועק אָן אַ זייט אויפצוגעהן. ווען די טייג איז פאַרדאָפּעלט אין סאַיז קנעט ווידער און מאַכט דערפון חלות. טהוט אַריין אין באַק־פּאַנען וואָס זיינען גוט אונטערגעשמירט מיט נייעפּעט. לאָזט ווידער אויפגעהן. באַשמירט דעם אויבען פון די חלות מיט געלכלעך פון אייער. באַקט אין מעסיגען אויוועז 1 שטונדע.

המן-טאַשען

4 אייער
2 קעיקס הייוועו (צוברעקעלט)
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
½ קאָפּע צוקער
½ פונט רוקח׳ם כשר נייעפעט
1 פּאינט לעבליכע מילך
5 קאָפּעס מעהל

טהוט אַריין מעהל אין שיסעל, מאַכט אַ גריבעל אין צענטער און טהוט אַריין צוברעקעלטע הייוועו, וואָס איז אויפגעלעזט געוואָרען אין די לעבליכע מילך. טהוט אַריין די צולאָזטע נייעפעט און מישט אַלעס צוזאַמען. באַדעקט און לאָזט שטעהן עטליכע מינוט. טהוט אַריין צוקער, אייער און זאַלץ, און מישט אויס. דאַן קנעט אַרום 15 אָדער 20 מינוט. וועלגערט די טייג אין קליינע סקווערס און פילט זיי אָן מיט די מאָן־געפילעכץ, דאַן פאַרקנייטשט צו פאָרמירען דריי שפּיצען. טהוט אַריין אין פאַנען אונטערגעשמירט מיט נייעפעט און לאָזט עס אויפגעהן אַ שטונדע אין אַ וואַרימען פּלאַץ. באַקט אין מעסיגען אויווען (350 גראד) 20 אָדער 30 מינוט.

געפילעכץ

1½ פונט מאָן
½ גלאָז רוקח׳ם פּיור בינען האָניג
1 גלאָז צוקער
¼ פונט ראָזשינקעס
1 גלאָז וואַסער אָדער מילך
3 ווייסלעך

וואַשט איבער די מאָן און טריקענט אויס גרינדליך. לאָזט עס דורך דורך אַן ענגע פליישׁ־מילכעל, טהוט אַריין די איבריגע שטאָפען (אויסער די ווייסלעך) און קאָכט אַלעס צוזאַמען אַרום 10 מינוט, מישענדיג עס זאָל ניט ברענען. נעמט אַראָב פון פייער און טהוט אַריין די ווייסלעך. לאָזט אָבקיהלען און געברויכט פאַר געפילעכץ.

טייגלעך

5 אייער
½ טהעע־לעפעלע דזשינדזשער (אינגבער)
½ טהעע־לעפעלע צימרינג
1 עס־לעפעל רוקח׳ם כשר אויל
מעהל

צוקלאַפּט די אייער גרינדליך; טהוט אריין די איבריגע שטאָפען און גענוג מעהל צו מאַכען אַ ווייכע טייג. וועלגערט אין פּאַסען און צושניידט אויף קליינע שטיקלעך.

קאָכט צוזאַמען 1½ פונט רוקח׳ם פּיור בינען האָניג, 1½ פונט צוקער און 1½ קאָפּעס וואַסער פאַר 10 מינוט. דאַן טהוט אריין די צושניטענע טייג און קאָכט אין צוגעדעקטע פאַן פאַר 20 מינוט. מישט נאָכאַנאַנד צו פאַרהיטען פון אָנברענען. ווען עס איז גאָלד־ברוין, פאַרדרעהט די גאַז אונטערן פאַן און טהוט אריין ¾ קאָפּע זודיגע וואַסער. מישט אויס גרינדליך און שטעלט אַוועק אַן אַ זייט אָבצוקיהלען.

שנעלע פּאַי טייג

1¼ קאָפּעס מעהל
¼ טהעע־לעפּעלע בייקינג פּאודער
¼ טהעע־לעפּעלע זאַלץ
½ קאָפּע רוקח׳ם כשר נייעפּעט
⅓ קאָפּע קאַלטע וואַסער

צולאָזט די נייעפּעט, טהוט אַריין די וואַסער און מישט אויס מיט די איבריגע שטאָפען ביז עס ווערט אַ גלאַטע טייג. קעהרט איבער אויף אַ באַמעהלטען ברעט. צושניידט אויף 2 שטיקער. וואַלגערט דין צו פּאַסען דעם טעלער.

פּאַי קראָסט

1½ קאָפּעס מעהל
½ קאָפּע רוקח׳ם כשר נייעפּעט
4 עס־לעפּעל קאַלטע וואַסער
½ טהעע־לעפּעלע זאַלץ

מישט צוזאַמען נייעפּעט און מעהל, טהוט אַריין די וואַסער און זאַלץ. קנעט צוזאַמען לייכט. באַארבייט עס אַזוי ווייניג ווי מעגליך, צו מאַכען אַ בלעטלדיקען קראָסט. לייגט אַוועק די טייג אויף אייז פּאַר עטליכע שטונדען.

בלובערי פּאַי

שפּרייט אונטער אַ טיפען פּאַי־פּלעיט מיט פּאַי־טייג. באַשמירט מיט איי־ווייסעל.

דאַן מאַכט דיזע געפּילעכץ

1 קוואָרט בלובערים (באַמעהלט)
1 קאָפּע צולאָזטע רוקח׳ם פּיור בינען האָניג
1 עס־לעפּעל צולאָזטע רוקח׳ם כשר נייעפּעט
⅛ טהעע־לעפּעלע זאַלץ
1½ טהעע־לעפּעלעך לעמאָן־זאַפט

מישט דאָס אַלעס צוזאַמען, צולעצט שניידט אריין צוקלאַפּטע ווייסלעך פון דריי אייער.

באַדעקט מיט טייג און באַקט ביז גאָלד־ברוין.

לעמאָן פּאַי

זאַפט פון 2 לעמאָנס
1 קאָפּע רוקח׳ם פּיור בינען האָניג
1 קאָפּע וואַסער
1½ עס־לעפּעל קאָרנסטאַרטש
געלכלעך פון 3 אייער

מישט אויס געלכלעך מיט לעמאָן און האָניג, טהוט אריין קאָרנ־סטאַרטש צולאָזט אין אַ קאָפּע וואַסער, טהוט אַלעס אריין אין אויבען פון דאָבל־באָילער און קאָכט און מישט ביז קאַסטאַרד־ענליכע שטייפ־קייט. גיסט אריין אין געבאַקטע פּאַי קראָסט (די האַרטע טיילען פון פּאַי). צוקלאַפּט שטייף ווייסלעך פון די אייער מיט 1 עס־לעפּעל צוקער, ½ טהעע־לעפּעלע וואַנילא, ½ טהעע־לעפּעלע בייקינג פּאודער. טהוט אַרויף אויפ׳ן פּאַי און באַקט אין לאַנגזאַמען אויווען ביז העל־ברוין.

רעזין פּאַי

2 קאָפּעס סיערער רעזינס (ראָזשינקעס)
½ קאָפּע רוקח׳ס פּיור בינען האָניג
1½ קאָפּעס זודיגע וואַסער
2 עס־לעפּעל לעמאָן־זאַפט
2 עס־לעפּעל קאָרנסטאַרטש
זאַפט פון 1 אָרענדזש
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ

קאָכט די רעזינס אין זודיגע וואַסער 5 מינוט. מישט אריין די צו־לאָזטע האָניג אין קאָרנסטאַרטש; טהוט אריין אין די רעזינס און קאָכט ביז געדיכט. נעהמט אראָב פון פייער און מישט אריין די איבריגע שטאָפען. טהוט אריין 1 קאָפּע צוהאַקטע וואָלנאָטס (וועלישע נים) אויב איהר ווילט. באַדעקט מיט אויבערשטען „קראָסט" (סקאָרינקע) און באַקט ביז ברוין.

מאָקא פראָסטינג

4 עס־לעפּעל רוקח׳ס פּיור קאָקאָ
1 טהעע־לעפּעלע פּוטער
3 עס־לעפּעל שטאַרקע שווארצע קאַפּע
1½ טהעע־לעפּעלע וואַנילא
קאָנפעקשאָנערס׳ צוקער

צולאָזט די קאָקאָ און פּוטער; טהוט אריין די קאַפּע. טהוט אריין די קאָנפעקשאָנערס׳ צוקער אין דער געמישעכץ ביז עס איז פון פּאַסיגער שטייפקייט צום באַשמירען. טהוט אריין די וואַנילא צו־לעצט.

קרענבערי פּאַי געפּילעכץ

גיסט לאַנגזאַם ארויף 1 קאָפּע קאַלטע וואַסער איבער 1 פלאַכע עס־לעפּעל קאָרנסטאַרטש; מישט ביז עס ווערט צוגאַנגען, טהוט אריין 4 קאָפּעס קרענבערים און 2 קאָפּעס רוקח׳ס פּיור בינען האָניג, און קאָכט 10 מינוט.

זאַיט דורך אַ זאַיער; בעט אונטער אַ פּאַי־טעלער מיט פּאַי קראָסט; פילט אָן מיט די וואַרימע געפּילעכץ; צושניידט פּאַסען פון קראָסט אַ ½ אינטש ברייט פּאַר׳ן אויבען פון פּאַי.

מאָן געפּילעכץ פאַר קעיק

1½ פונט מאָן (פּאָפּי סיעדס)
½ פונט רוקח׳ס פּיור בינען האָניג
½ פונט צוקער
1 קאָפּע ראָזשינקעס
1 גלאָז וואַסער

מישט צוזאַמען און קאָכט 10 מינוט. גיט אַכטונג עס זאָל ניט ברענען.

צוקלאַפּט די ווייסלעך פון 3 אייער ביז שטייף און מישט צוזאַמען מיט די איבריגע שטאָפען.

קאַקאָ געפּילעכץ פאַר קעיק

4 עס־לעפעל רוקח׳ס פּיור קאַקאָ
1 קאַפּע זיסע קרים
½ טהעע־לעפעלע וואַנילא
⅓ קאַפּע פּאודערד צוקער

מישט אויס די קאַקאָ און צוקער מיט אַ ביסעל הייסע וואסער. טהוט אריין די וואַנילא און קרים און צוקלאַפּט ביז עס איז שטייף גענוג צום באשמירען.

לעמאָן קרים פּאַי געפּילעכץ

זאפּט פון 1½ גרויסע אָדער 2 קליינע לעמאָנס
1 קאַפּע צוקער
2 עס־לעפעל קאָרנסטארטש
געלכלעך פון 3 אייער
2 קאַפּעס מילך

מישט צוזאַמען און טהוט אריין אין דאָבל־באָילער, מישט ביז גע־דיכט. נעהמט אַראָב פון אויווען און טהוט אריין 1 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפּעט. האַלט די ווייסלעך פון די אייער פאַר באַפּוצונג. באַקט אַ פּאַי קראַסט אויף דער דרויסענדיגער זייט פון פּאַי פּלעיט. נעהמט אַראָב, טהוט אריין אויף דעם אינווענינג פון פּאַי־פּלעיט, פּילט אָן מיט דער געמישעכץ. טהוט אַרויף די ווייסלעך, שטייף־צוקלאַפּט מיט צוקער, אויבען פאַר באַפּוצונג. ברוינט עס אין אויווען.

געקאָכטע אייסינג

¾ קאַפּע רוקח׳ס פּיור בינען האָניג
½ קאַפּע וואסער
ווייסלעך פון 2 אייער
½ טהעע־לעפעלע וואַנילא עקסטראקט

קאָכט די האָניג און וואסער איבער אַ לאַנגזאַמען פייער ביז די סיראָפּ ציהט זיך ווי אַ פאָדים. גיסט אריין זעהר לאַנגזאַם אין די שטייף צוקלאַפּטע ווייסלעך און צוקלאַפּט ביז גלאט און כמעט שטייף גענוג צום באַשמירען. טהוט אריין די וואַנילא.

מאָקא אייסינג

⅓ קאַפּע צולאָזטע פּוטער
½ קאַפּע קאָנפעקשאָנערס׳ צוקער
4 עס־לעפעל רוקח׳ס פּיור קאַקאָ
2 עס־לעפעל שווארצע קאַפּע

צולאָזט די קאַקאָ אין הייסע קאַפּע, טהוט אריין צולאָזטע פּוטער, טהוט אריין די צוקער ביסלעכווייז ביז עס איז פון ריכטיגער שטייפקייט צום באַשמירען.

קאַפּע אייסינג

3 עס־לעפעל שטארקע הייסע קאַפּע
1 קאַפּע קאָנפעקשאָנערס׳ צוקער
3 עס־לעפעל טרוקענע רוקח׳ס פּיור קאַקאָ
½ טהעע־לעפעלע וואַנילא

טהוט אריין די קאַפּע אין די קאַקאָ און מישט ביז גלאַט; טהוט אריין די וואַנילא און גענוג צוקער צום באַשמירען.

דאָונאַטס

3 עס־לעפעל רוקח׳ס כשר נייעפעט
צוויי־דריטעל קאָפּע צוקער
1 איי
צוויי־דריטעל קאָפּע מילך
1 טהעע־לעפעלע נאָטמעג (מוסקאט־נוס)
¼ טהעע־לעפעלע דזשינדזשער (אינגבער)
¾ טהעע־לעפעלע זאַלץ
3 קאָפּעס מעהל
4 טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער

צורייבט ווי א קרים די נייעפעט און צוקער צוזאַמען. טהוט אריין צוקלאַפּטע איי. מישט אריין די מילך; דאַן טהוט אריין די איבריגע שטאָפען נאָכדעם ווי זיי זיינען צוזאַמען איבערגעזיפּט געוואָרען. טהוט אריין גענוג נאָך מעהל צו מאַכען די טייג שטייף גענוג צום וועלגערן. וועלגערט אויף א באַמעהלטען ברעט ביז ארום אַ ¼ אינטש דיק. צו־שניידט מיט דאונאַט־שניידער. פּראַיט אין טיפע רוקח׳ס כשר אויל וואָס איז הייס גענוג צו מאַכען ברוין אַ שטיקעל ברויט אין 1 מינוט. ציהט אָב אויף געברוינטע פּאַפּיר. באַשפּריינקעלט מיט פּאודערד צוקער.

קיכלעך

¾ קאָפּע רוקח׳ס כשר נייעפעט
2 קאָפּעס צוקער
¼ קאָפּע מילך
2 אייער
½ טהעע־לעפעלע נאָטמעג (מוסקאט־נוס)
1 טהעע־לעפעלע וואַנילא
4 קאָפּעס מעהל
3 טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער

צורייבט ווי א קרים די נייעפעט צוזאַמען מיט די צוקער. טהוט אריין די מילך אין צוקלאַפּטע איי און טהוט דאָס לאַנגזאַם אריין אין די נייעפעט און צוקער געמישעכץ. טהוט אריין די געווירצען. דאַן טהוט אריין 2 קאָפּעס מעהל אין וועלכע די בייקינג פּאודער איז אריינגעטאָן געוואָרען. טהוט לאַנגזאַם אריין די איבריגע מעהל ביז די געמישעכץ איז לייכט צום באַארבייטען. וועלגערט אויס דין אויף אַ באַמעהלטען ברעט, צושניידט מיט אַ קיכל־שניידער, באַשפּריינקעלט מיט צוקער. באַקט אַרום 12 מינוט אין מעסיגען אויווען.

וואַנילא קיכלעך

צורייבט ¾ קאָפּע רוקח׳ס כשר נייעפעט און 1 קאָפּע צוקער ביז עס ווערט ווי א קרים; טהוט אריין 2 אייער, 2 טהעע־לעפעלעך בייקינג פּאודער, און גענוג מעהל צו מאַכען א ווייכע טייג. באַ׳טעם׳ט מיט וואַנילא און וועלגערט זעהר דין. באַשמירט מיט די צוקלאַפּטע ווייסעל פון אַן איי און צוקער. באַקט 15 ביז 20 מינוט אין הייסען אויווען.

געבּרויכט רוקח׳ס כשר נייעפּעט אין אַלע פאָרשריפטען וואס פאָדערן פעטס אדער „שאָרטעניגנ"

עס איז ניטאָ קיין געזינטערע „שאָרטענינג" ווי רוקח׳ס כשר נייעפּעט, ווייל נייעפּעט איז אין גאַנצען געמאַכט פון וועדזשעטעיבלס און וועדזשעטעיבל אוילען, אונטער די סאַניטאַרסטע באַדינגונגען. דערפאַר וואָס עס איז דורכאויס וועדזשעטעיבל, קען **נייעפּעט** געבּרויכט ווערען ביים צוגרייטען סאַי פליישיגע און סאַי מילכיגע געריכטען. עס איז דאריבער די באקוועמסטע פעטס אין אַ כשר׳ע קיך.

שפּייזען וואָס ווערען צוגעגרייט מיט **נייעפּעט** זיינען לייכטער צום פאַרדייען און פאַראורזאַכען ניט קיין האַרץ-ברענונג.

אויף פּסח, געבּרויכט **רוקח׳ס כשר נייעפּעט** מיט דעם ספּעציעלען לעיבל „כשר לפּסח".

רוקח׳ס כשר נייעפּעט

„פאר פליישיג פאר מילכיג"*



צו באקומען אין אלע גראָסערים. אין גלעזערנע דזשארס און אין דער 5-פונטיגער עקאָנאָמי סאיז קען.

היט זיך פאַר נאָכגעמאַכטע!

*TRADE MARK REG. U.S. PAT. OFF.

אינדיווידועלע קאָפּע קעיקס

2 קאָפּעס מעהל	3 טהעע־לעפּעלעך בייקינג פּאודער
¾ טהעע־לעפּעלע זאַלץ	4 עס־לעפּעל רוקח׳ס כשר נייעפּעט
4 עס־לעפּעל צוקער	
1 איי	

½ קאָפּע מילך

זיפּט איבער צוזאַמען די טרוקענע שטאָפען; מישט אַריין די נייע־פּעט; טהוט אַריין די צוקלאַפּטע איי אין די מילך, און טהוט עס אַריין אין די טרוקענע שטאָפען צו מאַכען ווייכע טייג. צוטיילט די טייג אין שמאָלע שטיקער. טהוט אַריין אין אַ פאַן אונטערגעשמירט מיט נייע־פּעט. באַשפּריינקעלט מיט צוהאַקטע נים. באַקט אין אַ הייסען אויווען 15 ביז 20 מינוט. ווערענד עס איז הייס, באַשמירט מיט אייסינג געמאַכט פון ½ קאָפּע קאָנפעקשאָנערס׳ צוקער באַנעצט מיט 1 עס־לעפּעל הייסע וואַסער.

ברוינע ברויט (בראַון ברעד)

2 פּעקלעך טעיטלען, אָן קערנער	2 טהעע־לעפּעלעך סאָדא
½ פונט וואָלנאַטס (וועלשענע נים)	2 אייער
1½ גלעזער וואַסער	1½ גלעזער צוקער
	3½ גלעזער מעהל

קאָכט אויף די וואַסער אין אַ טעפּעל, שניידט אַריין די טעיטלען און די נים. טהוט אַריין סאָדא. נעמט אַראָב פון פייער און דעקט עס צו.

צוקלאַפּט די אייער, צוקער און מעהל אין אַ שיסעל. מישט דאָס גוט אויס. גיסט אַריין די פריהעריגע געמישעכץ אין דעם.

שמירט אויס אַ באַק־כלי מיט רוקח׳ס כשר נייעפּעט, פילט אָן האַלב־פול מיט דער געמישעכץ, און באַקט אין מעסיגען אויווען אַ שטונדע צייט.

לעקעך קיכלעך

3 קאָפּעס איבערגעזיפּטע מעהל	1 טהעע־לעפּעלע סאָדא צוריבענע שאָלעכץ און זאַפט פון ½ לעמאָן
¼ טהעע־לעפּעלע זאַלץ	3 עס־לעפּעל רוקח׳ס פּיור בינען האָניג
3 אייער	
1 טהעע־לעפּעלע אָלספּאַיס (ענגעל־געווירץ)	

מישט גוט אויס אַלע שטאָפען, קנעט גוט אויס. וועלגערט אויף באַמעהלטען ברעט ביז ¼ אינטש דיק. צושניידט מיט אַ קיכעל־שניידער. באַשמירט דעם אויבען פון די קיכלעך מיט ווייסעל פון אַן איי. טהוט אַרויף אַ מאַנדעל נוס אויפ׳ן צענטער פון יעדער קיכעל.

באַקט אין מעסיגען אויווען 15 ביז 20 מינוט.

פאַרשידענע געריכטען

פריטער טייג (1)

1 קאָפּע מעהל	⅛ טהעע־לעפעלע פעפער
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ	צוויי־דריטעל קאָפּע מילך
2 אייער	

מישט אוים די מעהל, זאַלץ און פעפער; טהוט ביסלעכווייז אריין די מילך און די אייער גוט־צוקלאפּט.

פריטער טייג (2)

1 קאָפּע מעהל	צוויי־דריטעל קאָפּע וואַסער
1 עס־לעפעל צוקער	½ עס־לעפעל רוקח'ס כשר
¼ טהעע־לעפעלע זאַלץ	אויל
1 איי־ווייסעל	

מישט אוים די מעהל, צוקער און זאַלץ; טהוט אריין די וואַסער ביסלעכווייז, דאַן די צולאָזטע נייעפעט און איי־ווייסעל שטייף צוקלאפּט.

עפּעל פריטערס

2 מיטעלמעסיגע עפּעל	פריטער טייג (ענטוועדער נומער
פאודער צוקער	1 אָדער נומער 2 פון אויבען־
	געבראַכטע פאָרשריפטען)

שיילט אָב, נעהמט אַרוים די „הערצלעך" און צושניידט די עפּעל אויף פּאסען, דאַן מישט אריין אין די טייג. וואַרפט אריין עס־לעפעלווייז און פּראַיט אין טיפע רוקח'ס כשר נייעפעט. ציהט אָב אויף ברוינע פּאַפּיר און באַשפּריינקעלט מיט פּאודערד צוקער. סערווירט הייס.

איינפּאַכע גרידל קעיקס

2 טהעע־לעפעלעך בייקינג	א געגנויע קאָפּע מילך
פאודער	1 איי
1 קאָפּע מעהל	1 טהעע־לעפעלע צולאָזטע
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ	רוקח'ס כשר נייעפעט

זיפּט איבער די טרוקענע שטאָפען; צוקלאפּט די איי; טהוט אריין די מילך און מישט עס אריין ביסלעכווייז צו מאַכען אַ גלאַטע טייג; טהוט אריין די צולאָזטע נייעפעט. אויב עס איז ניט דין גענוג געברויכט מעהר מילך.

שמירט אונטער די גרידל מיט נייעפעט; גיסט אַרויף די טייג אויף גרידל מיט'ן ברעג פון גרויסע לעפעל; ברוינט אויף איין זייט, דערנאָך אויף דער צווייטער. סערווירט הייס מיט רוקח'ס פיור בינען האָניג.

זויער-מילך גרידל קעיקס

1 קאַפּע מעהל
1 טהעע־לעפעלע בייקינג פּאודער
½ טהעע־לעפעלע סאָדא
½ טהעע־לעפעלע זאַלץ
1 איי
1 טהעע־לעפעלע רוקח'ס כשר אויל
1 קאַפּע זויער־מילך אָדער פּוטער־מילך

מישט אוים די טרוקענע שטאָפען; טהוט אריין די מילך און אויל אין דער איי. פאַראייניגט דאָס מיט די טרוקענע שטאָפען. מישט ביז עס ווערט גלאַט און באַקט אויף הייסען גרידל. סערווירט מיט רוקח'ס פּיור בינען האָניג.

ברויט-געפּילעכץ

½ לעבעל אַלטע ברויט
1 עס־לעפעל צולאָזטע רוקח'ס כשר נייעפעט
1 איי
1 גרויסע פּאָטעיטאָ, צוריבען
1 ציבעלע געפּראָיט אין נייעפעט ביז העל־ברוין
1 טהעע־לעפעלע זאַלץ
½ טהעע־לעפעלע פעפער

ווייקט די ברויט אין וואַסער; דאַן דריקט אוים ביז טרוקען, און טהוט אריין די איבריגע שטאָפען און מישט גוט אוים.

קען באנוצט ווערען צום אָנפּילען אַן עוף אָדער וויעל.

לאָקשען פּאָפּס

מאַכט לאָקשען טייג. ווערגערט עטוואָס דין. צושניידט אין פּאַסען 1 אינטש ברייט. האָט די פּראַי־פּאַן האלב פול מיט זודיגע רוקח'ס כשר נייעפעט. וואַרפט אריין די פאסען צו עטליכע מיט א מאָל. פּראַיט ביז ברוין אויףביידע זייטען.

לייגט איבער אויף אַ טעלער, באַשפּריינקעלט מיט פּאודערד צוקער און צימרינג, און סערווירט.

לאָקשען טייג

3 אייער
⅛ טהעע־לעפעלע זאַלץ
2 עס־לעפעל קאַלטע וואַסער

צוקלאַפּט די געמישעכץ אַ ביסעל, דאַן טהוט אריין גענוג מעהל צו מאַכען אַ ווייכען טייג. טהוט אַרויף אויף אַ באַמעהלטען לאָקשען־ברעט און ווערגערט זעהר דין. (וויקעלט איין ווי דזשעלי ראָל און צו־שניידט אין פּאַסען).

געצוקערטע (קענדיד) גרעיפּ-פרוט

1 פונט גרעיפּ-פרוט שאָלעכץ

½ קאָפּע רוקח׳ס פּיור בינען האָניג

צושניידט גרעיפּ-פרוט שאָלעכץ אין פּאַסען און קאָכט ביז ווייך, אין עטליכע וואסערן ארויסצוציען די ביטערקייט. ציהט אָב די וואסער, טהוט אריין די האָניג, און קאָכט לאַנגזאַם די גרעיפּ-פרוט אין האָניג ביז קלאָהר. נעהמט ארויס פון האָניג און קייקעלט יעדע שטיק אין דינע צוקער.

גרעיפּ-פרוכט מיט האָניג

צושניידט גרעיפּ-פרוכט אויף העלפט; נעהמט ארויס קערנער און מאַכט לויז די באזונדערע טיילען. טהוט אריין 1 טיי-לעפעלע רוקח׳ס פּיור בינען האָניג אין צענטער פון יעדער העלפט. לאָזט שטעהן אין אייז-באקס איבער נאַכט. סערווירט אַלס פאָרשפּייז.

קעז - בלינצעס

3 אייער

1 קאָפּע מעהל

1 קאָפּע וואסער (אָדער וואסער און מילך)

½ טהעע-לעפעלע זאַלץ

צוקלאַפּט אייער און מעהל ביז גלאַט, טהוט אַריין די זאַלץ, וואַסער (אָדער וואַסער און מילך) און מישט גוט ביז עס פאַרמירט זיך אַ דינע גלאַטע טייג. היצט-אָן אַ קליינע פּראַי-פּאַן און שמירט אונטער מיט רוקח׳ס כשר נייעפעט. גיסט אַרויף צוויי עס-לעפעל טייג אויף דער פאַן אַזוי אַז עס זאָל באַדעקען דעם דעק און פּראַיט ביז די טייג לאָזט אָב די זייטען פון דער פּאַן. קעהרט איבער אויף אַ ברעט אָדער ברוינע פּאַפּיר און פילט אָן מיט פאָלגענדע געמישעכץ.

געפילעכץ

1 פונט קאטערזש קעז

1 איי

½ טהעע-לעפעלע זאַלץ

1 טהעע-לעפעלע צוקער

¼ טהעע-לעפעלע צימרינג (אויב איהר ווילט)

מישט אַלעס צוזאַמען ביז גלאַט. טהוט אַריין אַן עס-לעפעל פון דער געמישעכץ אין צענטער פון טייג-בלעטעל, פאַרבויגט אויף אַלע זייטען און פאַרוויקעלט. פּראַיט אין רוקח׳ס כשר נייעפעט ביז גאָלד-ברוין אויף ביידע זייטען. סערווירט הייס.

פסח'דיגע געריכטען

מצה-קניידלעך

2 מצות — ווייקט זיי איין און ציהט אָב די וואַסער.

½ ציבעלע געברוינט אין רוקח'ס כשר נייעפעט.

טהוט אריין 1 איי, ½ טהעע-לעפעלע אינגבער (דזשינדזשער) ½ טהעע-לעפעלע זאַלץ און גענוג מצה-מעהל צו קענען לייכט אומגעהן דערמיט. טהוט אריין אַ ביסעל צוהאַקטע פּארסלי (פּעטרישקע). מאַכט קניידלעך און קאָכט אין טשיקען-זופּ. אָדער אין זודיגע וואַסער צום געברויכען אין מילכיגע זופּ.

מצה-מעהל לאַקשען

צוקלאַפּט לייכט צוויי אייער, טהוט אריין עטוואָס זאַלץ, מישט אריין 2 עס-לעפעל מצה-מעהל, דערהיצט אַן עס-לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט אין אַ פּראַי-פּאַן, גיסט אריין די אייער-געמישעכץ צו מאַכען אַ דינעם פּיינקוכען. ווען עס איז פאַרטיג אויף איין זייט קעהרט איבער אויף דער צווייטער. וועלגערט עס און צושניידט אין פּאסען, ווי לאָקשען. וואַרפט אריין אין זודיגע זופּ פאַר'ן סערווירען.

מצה-כרעמזלעך

1½ מצות	¼ קאָפּע מצה מעהל
1 עס-לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט	2 אייער
	⅛ טהעע-לעפעלע זאַלץ

1 עס-לעפעל צוקער

ווייקט די מצות אין קאַלטע וואַסער און דריקט זיי אויס ביז טרוקען. דערהיצט די נייעפעט, טהוט אריין די מצות, דאַן די מצה-מעהל, דאַן די אייער, צוקער און זאַלץ. מישט גוט אויס און לאָזט שטעהן 1 שטונדע. מאַכט דערפון לייגגליכע פּלעצלעך.

טונקט איין די פּלעצלעך אין צוקלאַפּטע איי און פּראַיט אין טיפע הייסע נייעפעט ביז ברוין און גרינדליך פאַרטיג. סערווירט הייס מיט דזשעלי סאָס.

געפּראַיטע מצות

צוקלאַפּט 6 אייער זעהר לייכט. טהוט אריין ½ עס-לעפעלע זאַלץ; דערהיצט 2 עס-לעפעל רוקח'ס כשר נייעפעט אין אַ פּראַי-פּאַן און צו-ברעכט 4 מצות אין גרויסע שטיקער. טונקט איין יעדע שטיק אין די אייער-געמישעכץ און פּראַיט ביז העל-ברוין אויף ביידע זייטען. סער-ווירט הייס, באַשפּריינקעלט מיט צוקער און צימרינג.

האַלט אייער היים
ריין און כשר . . . מיט

*רוקח׳ס כשר זייף

צום וואַשען געשיר, גלאַזוואַרג, א. ד. ג. ס׳האַלט די הענד ווייך און דעליקאַט.

דאָס וואָרט „כשר“ אין רויט אָדער בלוי געהט דורך און דורך דאָס שטיקעל זייף.

*רוקח׳ס כשר אלומינום קלענזער

מאַכט אלומינום-כלים שיינען און גלאַנצען ווי ניי. אונשעדליך פאַר די הענד.

*רוקח׳ס כשר סקאָורינג פוידער

פאַר טעפּ, פאַנען, קופּער, מעש, בלעכענע כלים, א. ד. ג.

ראָקאָה

אידעאַל פאַר פּאָרצעלאַי, ענעמעל און טאַיל. ס׳גיט א בריליאַנטענעם גלאַנץ צו קיטשען און באטה רום פיקסטשורס. ס׳צוקראַצט ניט. אונשעדליך פאַר די הענד.

*רוקח׳ס כשר סילווער פאַליש

— פּאודער אָדער פּעיסט —

צום רייניגען זילבערוואַרג שנעל, לייכט און זיכער.

[דיזע פּראָדוקטען וואָס איהר געברויכט אַ גאַנץ יאָהר, זיינען אויך כשר לפסח.]

צו האַלטען די היים ריין און כשר

*רוקח׳ס

*TRADE MARK REG. U.S. PAT OFF

הויז אַרטיקלען

צו באַקומען אין אַלע גראָסערים.

☞ היט זיך פאַר נאַכגעמאַכטע!

ROKEACH SCOURING POWDER כשר

ROKEACH

ROKEACH PORCELAIN TILE ENAMEL

ROKEACH

ROKEACH כשר ALUMINUM CLEANSER

ROKEACH כשר

ROKEACH כשר KOSHER SOAP

ROKEACH כשר KOSHER SOAP

KEEP YOUR HOME CLEAN *and* KOSHER . . . WITH

* ROKEACH KOSHER SOAP

For washing dishes, glassware, etc. Keeps the hands soft and delicate.
The word כשר in red or blue characters penetrates the cake.

* ROKEACH KOSHER ALUMINUM CLEANSER

Makes aluminum utensils shine and sparkle like new. Harmless to the hands.

* ROKEACH KOSHER SCOURING POWDER

For pots, pans, copper, brass, tinware, etc.

ROKOH

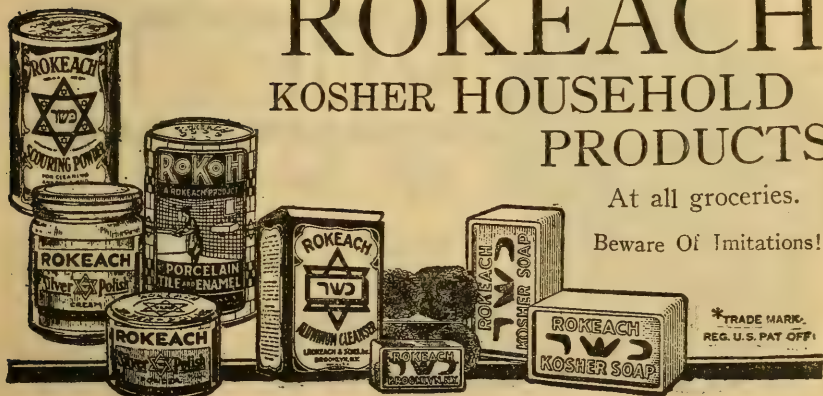
Ideal for porcelain, enamel and tile. Gives a brilliant polish to kitchen and bathroom fixtures. Doesn't scratch. Harmless to the hands.

* ROKEACH KOSHER SILVER POLISH

— POWDER OR PASTE —

For cleaning silverware quickly, easily and safely.

[These Products used throughout the year, are also KOSHER FOR PASSOVER.]



*ROKEACH KOSHER HOUSEHOLD PRODUCTS

At all groceries.

Beware Of Imitations!

*TRADE MARK REG. U.S. PAT OFF.

PASSOVER DISHES

MATZOH BALLS

2 matzohs — soak and drain
½ onion cut fine, browned in ROKEACH KOSHER NYAFAT

Add 1 egg
½ teaspoon ginger
½ teaspoon salt

Enough Matzoh Meal to handle easily. Add a little chopped parsley. Form into balls and boil in chicken soup or in boiling water to be used in milk soup.

MATZOH MEAL NOODLES

Beat 2 eggs slightly, add a pinch of salt, stir in 2 tablespoons of Matzoh meal, heat a tablespoon of Rokeach Kosher Nyafat in frying pan, pour in egg mixture to make a thin pancake. When done on one side turn on the other. Place on board and roll and cut in strips like noodles. Drop into boiling soup before serving.

MATZOH CHREMZEL

1½ matzohs
1 tablespoon ROKEACH KOSHER NYAFAT

¼ cup matzoh meal
2 eggs
1 tablespoon sugar

⅛ teaspoon salt

Soak the matzohs in cold water and press dry. Heat the Nyafat, add matzohs, then matzoh meal, then eggs, sugar and salt. Mix well and let stand 1 hour. Form into oblong cakes.

Dip cakes in beaten egg and fry in deep hot Nyafat until brown and thoroughly done.

Serve hot with jelly sauce.

FRIED MATZOHS

Beat 6 eggs very light. Add ½ tablespoon salt; heat 2 tablespoons of Rokeach Kosher Nyafat in frying pan and break 4 matzohs into large pieces. Dip each piece into the egg mixture and fry a light brown on both sides. Serve hot, sprinkled with sugar and cinnamon.

FRITTER BATTERS

(1)

1 cup flour
½ teaspoon salt
2 eggs
⅛ teaspoon pepper
Two-thirds cup milk

Mix flour, salt and pepper; add milk gradually and eggs well beaten.

(2)

1 cup flour
1 tablespoon sugar
¼ teaspoon salt
Two-thirds cup water
½ tablespoon ROKEACH KOSHER OIL
1 egg white

Mix flour, sugar and salt; add water gradually, then the oil and white of egg beaten stiff.

APPLE FRITTERS

2 medium sized apples
Powdered sugar
Fritter batter (either No. 1 or No. 2, see above)

Pare, core and cut apples in slices, then stir in batter. Drop by spoonful and fry in deep Rokeach Kosher Nyafat. Drain on brown paper and sprinkle with powdered sugar. Serve hot.

CHEESE BLINTZES

3 eggs
1 cup flour
1 cup of water (or water and milk)
½ teaspoon salt

Beat eggs and flour until smooth, add the salt, water, (or water and milk) and mix well until a thin smooth batter is formed. Heat a small frying pan and grease with ROKEACH KOSHER NYAFAT. Pour about two tablespoons of the batter on pan so that it covers the bottom and fry until the batter leaves the sides of the pan. Turn out on board or brown paper and fill with the following mixture.

Filling

1 lb. cottage cheese
1 egg
½ teaspoon salt
1 teaspoon sugar
¼ teaspoon cinnamon (if desired)

Mix all together until smooth. Place a tablespoon of the cheese mixture in centre of pancake and fold in all sides and roll up. Fry in ROKEACH KOSHER NYAFAT until a golden brown on both sides. Serve hot.

MISCELLANEOUS DISHES

NOODLE PUFFS

Make noodle dough. Roll out somewhat thin. Cut in strips 1 inch wide.

Have frying pan half full of boiling Rokeach Kosher Nyafat. Drop in strips a few at a time. Fry until brown on both sides.

Remove to platter, sprinkle with powdered sugar and cinnamon and serve. Serve with meat or fish dinner.

NOODLE DOUGH

⅛ teaspoon salt
2 tablespoon cold water
3 eggs

Beat mixture slightly, then add enough flour to make a soft dough. Put on floured board and roll very thin. (Roll up like jelly roll and cut strips.)

PLAIN GRIDDLE CAKES

2 teaspoons baking powder
1 cup flour
½ teaspoon salt
1 egg
Scant cup milk
1 teaspoon melted ROKEACH KOSHER NYAFAT

Sift the dry ingredients; beat the egg; add the milk and stir in gradually to make a smooth batter; add melted Nyafat; if not thin enough, use more milk.

Grease griddle with Nyafat; pour the batter on the griddle with end of a large spoon; brown on one side then on the other. Serve hot with Rokeach Honey.

SOUR MILK GRIDDLE CAKES

1 cup flour
1 teaspoon baking powder
½ teaspoon soda
½ teaspoon salt
1 egg
1 teaspoon ROKEACH KOSHER OIL
1 cup sour milk or butter milk

Mix dry ingredients; add milk and oil to egg. Combine the mixture, stir until smooth and bake on hot griddle. Serve with Rokeach Honey.

CRANBERRY PIE FILLING

Pour gradually 1 cup cold water over 1 level tablespoon cornstarch; stir until dissolved, add 4 cups cranberries; 2 cups Rokeach Pure Honey, and boil 10 minutes.

Strain through collander; line pie plate with pie crust; fill with warm filling; cut strips of crust ½ inch wide for lattice top of pie.

BOILED ICING

¾ cup ROKEACH PURE HONEY
½ cup water
Whites of 2 eggs
½ teaspoon vanilla extract

Boil Honey and water over slow fire until syrup spins a thread. Pour very slowly into stiffly beaten whites of eggs and beat until smooth and almost stiff enough to spread. Add flavoring.

MOCHA ICING

One-third cup melted butter
4 tablespoons ROKEACH PURE COCOA
½ cup confectioner's sugar
2 tablespoons hot black coffee

Dissolve cocoa in hot coffee, add melted butter, add sugar a little at a time until right consistency to spread.

COFFEE ICING

3 tablespoons strong hot coffee
1 cup confectioner's sugar
3 tablespoons dry ROKEACH PURE COCOA
½ teaspoon vanilla

Add coffee to Cocoa, stir until smooth; add vanilla and enough sugar to spread.

MOCHA FROSTING

4 tablespoons ROKEACH PURE COCOA
1 teaspoon butter
3 tablespoons strong black coffee
Confectioner's sugar
1½ teaspoon vanilla

Melt the Cocoa and butter; add the coffee. Add the confectioner's sugar into mixture until it is of the right consistency to spread. Add vanilla last.

MON FILLING FOR CAKE

1½ lbs. Mon (poppy seeds)
½ lb. ROKEACH PURE HONEY
½ lb. sugar
1 cup raisins
1 glass water

Mix together and boil for 10 minutes. Be careful not to burn.

Beat the whites of 3 eggs until stiff and mix with rest of the ingredients.

COCOA FILLING FOR CAKE

4 tablespoons ROKEACH PURE COCOA
½ teaspoon vanilla
One-third cup powdered sugar
1 cup sweet cream

Mix the Cocoa and sugar with a little hot water. Add vanilla and cream, and whip until stiff enough to spread.

RAISIN PIE

2 cups seeded raisins
½ cup ROKEACH PURE HONEY
1½ cups boiling water
2 tablespoons lemon juice
2 tablespoons cornstarch
Juice of 1 orange
1 teaspoon salt

Cook raisins in boiling water 5 minutes. Mix melted honey in cornstarch; add to the raisins and cook until thick. Remove from fire and stir in the rest of the ingredients. Add 1 cup chopped walnuts if desired. Cover with top crust and bake until brown.

LEMON PIE

2 lemons (juice)
1 cup ROKEACH PURE HONEY
1 cup water
1½ tablespoons cornstarch
Yolks of 3 eggs

Mix yolks of eggs with lemon and honey, add cornstarch dissolved in a cup of water. Put all in top of double boiler and boil and stir until it is of a custard consistency. Pour into baked pie crust. Beat whites of eggs stiff with 1 tablespoon sugar, ½ teaspoon vanilla, ½ teaspoon baking powder. Use as a meringue on top of pie and bake in slow oven until a light brown.

QUICK PIE DOUGH

1¼ cups flour
¼ teaspoon salt
¼ teaspoon baking powder
½ cup ROKEACH KOSHER NYAFAT
One-third cup of cold water

Melt Nyafat, add water and mix with the rest of ingredients until a smooth dough. Turn on floured board. Cut in 2 pieces. Roll thin to fit plate.

PIE CRUST

1½ cups flour
½ cup ROKEACH KOSHER NYAFAT
4 tablespoons cold water
½ teaspoon salt

Mix together Nyafat and flour, add water and salt. Knead together lightly. Handle as little as possible to make a flaky crust. Put dough on ice for several hours.

BLUEBERRY PIE

Line a deep pie plate with pie dough. Brush with white of egg.

FILLING

Mix together:

1 quart blueberries (floured)
1 cup melted ROKEACH PURE HONEY
⅛ teaspoon salt
1 tablespoon melted ROKEACH KOSHER NYAFAT
1½ teaspoon lemon juice
Last, fold in beaten whites of 3 eggs.

Cover with dough and bake until a golden brown.

LEMON CREAM PIE FILLING

Juice of 1½ large or 2 small lemons
1 cup sugar
2 tablespoons cornstarch
Yolks of 3 eggs
2 cups milk

Mix together and put into double boiler, stir until thick. Remove from stove and add 1 tablespoon Rokeach Kosher Nyafat. Save whites of egg for meringue. Bake a pie crust on outside of pie plate. Remove, put on inside of pie plate, fill with above mixture. Put whites beaten stiff with sugar on top for meringue. Brown in oven.

CHALLAH

Dissolve 1 yeast cake in ¼ cup lukewarm water. Add 1 teaspoon sugar and set aside to rise.

Sift 3 lbs. white flour in mixing bowl with:

1 tablespoon salt	2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
1 tablespoon sugar	
2 cups lukewarm water	2 eggs

Mix all these ingredients together and then add the dissolved yeast mixture. Knead well until dough is smooth and and firm. Add more flour if dough is too soft to handle. Set aside to rise. When dough is double its size, knead again and shape into loaves and put in bread pans which have been well greased with Nyafat. Let rise again. Brush tops of loaves with yolks of eggs. Bake in moderate oven for 1 hour.

BROWN BREAD

2 packages pitted dates	2 teaspoons soda
½ lb. walnuts	2 eggs
1½ glasses water	1½ glasses sugar

3½ glasses flour

Boil water in a pot and add cut dates and nuts. Add soda. Remove from fire and cover.

Beat the eggs, sugar and flour in a bowl. Mix well. Pour previous mixture into this.

Grease a baking utensil with Rokeach Kosher Nyafat, fill half full with mixture, and bake in moderate oven 1 hour.

DOUGHNUTS

3 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT	1 teaspoon nutmeg
	¼ teaspon ginger
Two-thirds cup sugar	¾ teaspoon salt
1 egg	3 cups flour
Two-thirds cup milk	4 teaspoons baking powder

Cream together Nyafat and sugar. Add beaten egg. Stir in milk; then add the other ingredients after they have been sifted together. Add enough additional flour to make dough stiff enough to roll. Roll out on floured board to about ¼ inch thick. Cut with doughnut cutter. Fry in deep Rokeach Kosher Oil hot enough to brown a piece of bread in 1 minute. Drain on browned paper. Sprinkle with powdered sugar.

LEKACH COOKIES

- 3 cups sifted flour
- ¼ teaspoon salt
- 3 eggs
- 1 teaspoon allspice
- ½ grated lemon rind and juice
- 3 tablespoons ROKEACH PURE HONEY
- 1 teaspoon baking soda

Mix all the ingredients together, knead well. Roll on floured board until ¼ inch in thickness. Cut with cookie cutter. Brush top of cookies with white of eggs and put an almond in center of each cookie. Bake in a moderate oven for 15 or 20 minutes.

HAMAN TASHEN

- 4 eggs
- 2 cakes of yeast (crumbled)
- 1 teaspoon salt
- ½ cup sugar
- ½ lb. ROKEACH KOSHER NYAFAT
- 1 pint lukewarm milk
- 5 cups flour

Place flour in bowl, make a groove in center and add crumbled yeast, which has been dissolved in the lukewarm milk. Add the melted Nyafat and mix all together. Cover and allow to stand for a few minutes. Add sugar, eggs and salt, and mix. Then knead for about 15 or 20 minutes. Roll out dough in small squares and fill with the mon filling, then fold over to form a triangle. Place in pans greased with Nyafat and allow it to raise for one hour in a warm place. Bake in a moderate oven (350 degrees) 20 to 30 minutes.

Filling

- 1½ lbs. mon (poppy seeds)
- ½ glass ROKEACH PURE HONEY
- ¼ lb. raisins
- 1 glass water or milk
- 3 egg-whites
- 1 glass sugar

Wash the mon and dry thoroughly. Put through fine meat grinder, add the rest of the ingredients except egg-whites, and boil all together for about 10 minutes, stirring so as not to burn. Remove from fire and add the whites of three eggs. Allow to cool and use for filling.

VANILLA COOKIES

Rub ¾ cup Rokeach Kosher Nyafat and 1 cup sugar to a cream; add 2 eggs, 2 teaspoons baking powder and flour enough to make soft dough. Flavor with vanilla and roll very thin. Spread with a beaten white of egg and sugar. Bake 15 to 20 minutes in hot oven.

IN ALL RECIPES CALLING FOR HONEY, USE *ROKEACH PURE HONEY -- THE FINEST THAT MONEY CAN BUY . . .

THE small extra cost of ROKEACH PURE HONEY will insure the success of your honey cake, your teglach, or any other dish requiring honey.

The delightful flavor of ROKEACH PURE HONEY will add a delicious, captivating taste to waffles and griddle cakes, too.

ROKEACH PURE HONEY spread on bread, challah or matzoh, is a real treat for the children. And it's excellent for them in milk.

For Passover, get ROKEACH PURE HONEY with the Passover label.

At all groceries, in jars of various sizes.

BEWARE OF IMITATIONS!

*ROKEACH
PURE
HONEY



*TRADE MARK REG. U.S. PAT. OFF

HONEY CAKE No. 1

- 1 glass granulated sugar
- 1 glass ROKEACH PURE HONEY
- 1 glass boiling hot water
- 1 egg
- 3 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT (Neutral)
- 1 teaspoon cinnamon
- ½ teaspoon ginger
- ¼ teaspoon allspice
- 3 to 3½ glassfuls flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon Bicarbonate of Soda
- ½ lb. seedless raisins or dates

Mix sugar, Rokeach Honey, Nyafat and boiling water. When cold, add egg and spices and mix. Add sifted flour with baking powder and soda, and last, add diced fruit. The batter should be thick and elastic.

Grease pan with Nyafat, sprinkle flour and pour batter into pan. Place in hot oven; lower gas to moderate temperature and bake from 1 to 1¼ hours.

If you want to know whether the cake is done, prick it with a toothpick and if the toothpick is dry, the cake in done.

HONEY CAKE No. 2

- 1 lb. brown sugar
- 1 lb. ROKEACH HONEY
- 3 glasses black coffee
- ¼ lb. almonds
- ¾ cup ROKEACH KOSHER OIL
- 2 teaspoons soda
- rind of ½ orange
- ½ nutmeg
- 4 eggs
- 4 level teaspoons baking powder
- 8 glasses flour

Put sugar, honey, and black coffee in a pot. Dice the almonds and rind of orange into this. Grate and add nutmeg. Cook on slow fire 30 minutes. Cool.

Beat eggs well in a large bowl and pour in mixture. Mix together flour, baking powder and soda and sift into mixture. Mix well with wooden spoon to a thick cream and see that no solid pieces remain.

Grease a baking utensil with Rokeach Kosher Oil, spread paper in utensil and sprinkle a little flour on paper. Pour in the mixture. Chop 4 walnus and garnish cake. Bake 1½ hours in slow oven.

APPLE CAKE

2 cups flour
3 teaspoons baking powder
½ teaspoon salt
2 tablespoons ROKEACH PURE HONEY
Two-thirds cup milk
3 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
1 egg
4 sour apples
A little cinnamon

Mix and sift the dry ingredients, work in the Nyafat with tips of fingers. Add milk, and the well beaten egg. Dough must be soft enough to spread in a shallow baking pan. Have apples pared, cored and cut in quarters. Press apples into dough in parallel rows; sprinkle apples with Rokeach Pure Honey and cinnamon. Bake in a hot oven about ½ hour.

COOKIES

¾ cup ROKEACH KOSHER NYAFAT
2 cups sugar
¼ cup milk
2 eggs
½ teaspoon nutmeg
1 teaspoon vanilla
4 cups flour
3 teaspoons baking powder

Cream Nyafat and sugar together. Add milk to beaten eggs, and add slowly to creamed Nyafat and sugar. Add flavoring. Then add 2 cups of flour to which baking powder has been added. Add rest of the flour slowly until mixture is easy to handle. Roll out thin on floured board, cut with cookie cutter, sprinkle with sugar. Bake about 12 minutes in moderate oven.

TAGLACH

5 eggs
½ teaspoon ginger
½ teaspoon cinnamon
1 tablespoon ROKEACH KOSHER OIL
flour

Beat eggs thoroughly; add other ingredients and enough flour to make a soft dough. Roll in strips and cut in small pieces. Boil together 1½ lbs. Rokeach Pure Honey; 1½ lbs. sugar and 1½ cups water for 10 minutes. Then add the cut dough and boil in covered pan for 20 minutes. Keep stirring to prevent burning. When golden brown, extinguish light under pan and add ¾ cup boiling water. Mix thoroughly and set aside to cool.

QUICK COFFEE CAKE

Cream ½ cup Rokeach Kosher Nyafat with 1 cup of sugar. Add 3 eggs, 1½ cups flour, 2 teaspoons baking powder, ½ cup of milk.

Mix well together. Place in oblong cake pan greased with Nyafat, sprinkle with chopped almonds, sugar and cinnamon. Bake in moderate oven for 30 minutes.

SMALL RAISIN CAKES

4 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT	1¾ cups flour
	3 teaspoons baking powder
1 cup sugar	⅛ teaspoon salt
1 egg	1 cup raisins
Two-thirds cup milk	1 teaspoon vanilla

Cream the Nyafat and add sugar sowly; add beaten egg and milk, very slowly. Add flour, baking powder and salt which have been sifted together. Add raisins which have been floured slightly. Then add flavoring and mix well.

Bake in muffin tins in a hot oven, 15 to 20 minutes. Sprinkle with powdered sugar when done.

CHOCOLATE MUFFINS

Dissolve 2 tablespoons Rokeach Pure Cocoa in 3 tablespoons of boiling water and let cool.

Cream ¼ cup Rokeach Kosher Nyafat with 1 cup sugar. Add 1 egg, well beaten. Sift 2 cups flour, ½ teaspoon salt, 3 teaspoons baking powder. Add to first mixture alternately with ¾ cup milk. Add the melted cocoa. Bake in gem pans greased with Nyafat in moderate oven 25 minutes.

BAKING POWDER BISCUITS

2 cups of flour	3 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
3 teaspoons baking powder	
½ teaspoon salt	½ cup milk

Mix flour, baking powder, salt, and sift together. Add the Nyafat, working it into dough; then the milk.

Place on a board covered with flour. Roll dough out lightly until it is ½ inch thick. Cut with small biscuit cutter. Put into baking pan greased with Nyafat, and bake in hot oven 12 minutes or until a light brown.

FOUNDATION CAKE

- 4 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
- 1 cup sugar
- 2 eggs
- 2 cups flour
- 3 teaspoons baking powder
- Two-thirds cup milk
- 2 teaspoons vanilla

Sift flour and baking powder, cream Nyafat in sugar, add beaten yolks of eggs, then flour and milk alternately. Beat well for 3 minutes; fold in whites of eggs beaten stiff. Add vanilla. Place in greased tin and bake in moderate oven 20 to 30 minutes.

FRUIT CAKE

- 4 eggs
- 2 glasses sugar
- 1 glass ROKEACH KOSHER OIL
- 1 glass warm water
- 4 teaspoons cinnamon
- ½ lb. dates
- 2 glasses black seedless raisins
- ¼ lb. walnuts
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon soda
- 3 glasses flour

Grind or chop dates (from which pits have been removed) together with the raisins and nuts. Beat eggs, oil and sugar in a large bowl. Add water, dates, nuts, raisins and cinnamon. Mix everything thoroughly. Mix flour with the baking powder and soda and sift into the mixture. Mix well with wooden spoon to a thick cream.

Grease a large baking utensil with Rokeach Kosher Oil, sprinkle with a little flour; turn baking utensil over so that not too much of the flour will remain. Pour mixture into utensil. Bake in moderate oven 1 hour.

If you wish to know whether the cake is done, prick it with a toothpick and if the toothpick is dry, the cake is done.

HONEY DROP CAKE

- One-third cup ROKEACH KOSHER NYAFAT
- ¼ cup sugar
- ½ cup ROKEACH PURE HONEY
- 1 egg
- ½ tablespoon lemon juice
- 1½ cups flour
- 1½ teaspoons baking powder

Cream together Nyafat and sugar; add Honey, beaten yolk and lemon juice. Mix well; add flour and baking powder which have been sifted together. Fold in beaten egg white. Drop far apart on baking pan greased with Nyafat. Bake in hot oven about 12 minutes.

Cakes, Cookies, Pies, Frostings, Fillings and Icings

COCOA CAKES

4 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
1 cup sugar
1 egg
½ cup milk
1¾ cups flour
3 teaspoons baking powder
½ cup ROKEACH PURE COCOA
¼ teaspoon salt
1 teaspoon vanilla

Cream shortening, add sugar and beaten egg, mix well and add milk slowly. Sift flour, baking powder, salt and cocoa into mixture. Stir until smooth and add the vanilla. Bake in muffin tins greased with Nyafat in moderate oven about 20 minutes.

COCOA ANGEL CAKE

6 egg whites
½ teaspoon cream of tartar
1 cup sugar
¼ cup ROKEACH PURE COCOA
½ teaspoon vanilla
¼ cup flour

Beat whites of eggs and cream of tartar until stiff. Mix and sift together sugar and Rokeach Pure Cocoa, and fold into the egg whites, beaten stiff. Add vanilla and fold in the flour which has been sifted several times. Bake in tube pan in a slow oven 50 minutes.

INDIVIDUAL COFFEE CAKES

2 cups flour
¾ teaspoon salt
4 tablespoons sugar
1 egg
3 teaspoons baking powder
4 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
½ cup milk

Sift the dry ingredients together; mix in the Nyafat; add beaten egg to milk, and add to dry ingredients to make soft dough. Divide dough into narrow pieces. Put into pan greased with Nyafat, sprinkle with chopped nuts. Bake in hot oven 15 to 20 minutes. While hot, brush over with icing made with ½ cup confectioner's sugar moistened with 1 tablespoon hot water.

SALAD DRESSINGS

FRENCH DRESSING No. 1

1 tablespoon vinegar
3 tablespoons ROKEACH KOSHER OIL
⅛ teaspoon pepper
¼ teaspoon salt
¼ teaspoon onion juice

Beat ingredients together and keep cold. Can be kept a long time.

FRENCH DRESSING No. 2

½ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper
4 tablespoons ROKEACH KOSHER OIL
2 tablespoons vinegar

Put ingredients into jar and shake well. Add a few drops of lemon juice. Sugar and paprika may be added if desired; also a little grated onion juice for a special flavor.

RUSSIAN DRESSING

Mix together 2 tablespoons chilli sauce and ½ cup mayonnaise (see our recipe).

MAYONNAISE DRESSING

2 eggs
½ teaspoon sugar
One-third teaspoon dry mustard
1 pint ROKEACH KOSHER OIL (or just a little more)
3 tablespoons vinegar
1 teaspoon salt

Beat eggs well. Add oil slowly, and then put in mustard, vinegar, salt and sugar.

SPECIAL FRUIT SALAD DRESSING

1 tablespoon ROKEACH PURE HONEY
1 teaspoon ROKEACH KOSHER OIL
1½ teaspoons lemon juice
1 teaspoon hot water
paprika to taste

Mix honey with the water, then add the lemon juice and paprika. Stir with egg beater, add oil and beat again until smooth.

TOMATO SAUCE

Heat a tablespoon Rokeach Kosher Nyafat, add 1 minced onion and 1 tablespoon of flour.

When brown, stir in 2 cups of tomatoes which have been previously cooked and strained.

Add 1 teaspoon of sugar, a pinch of salt and pepper. Cook together until thick.

WHITE SAUCE

- 1 tablespoon ROKEACH KOSHER NYAFAT
- 1 tablespoon flour
- 1 cup milk

Melt Nyafat. Remove from fire. Stir in flour. Add milk gradually, stirring constantly until thick. Season with salt and pepper.

HONEY AND BUTTER SAUCE

Mix 1 tablespoon melted butter with 3 tablespoons heated Rokeach Pure Honey. Serve hot on fritters, pancakes, etc.

JELLY SAUCE

- 1 cup water
- 1 tablespoon sugar
- 1 teaspoon cornstarch
- 2 tablespoons ROKEACH RASPBERRY PRESERVES

Put water into saucepan and bring to a boil, add preserves and sugar and stir until dissolved. Add constarch, wet with a little cold water and boil 3 minutes.

Serve over omelets or fritters.

LEMON SAUCE

Boil 1 cup of Rokeach Pure Honey with ½ cup of water, the rind of 1 lemon and juice of 2 lemons. Add ½ teaspoon of Rokeach Kosher Nyafat.

When boiling, stir in a scant teaspoon of constarch dissolved in a little cold water and stir well. Serve hot with puddings or fish.

SAUCES

SWEET AND SOUR SAUCE

2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
2 tablespoons flour
½ teaspoon salt
large cup hot water
2 tablespoons ROKEACH PURE HONEY
½ teaspoon pepper
2 tablespoons lemon juice

Brown the Nyafat well, add flour, the seasoning, 2/3 cup of hot water, then the lemon juice and honey.

Cook until smooth and serve hot as desired, with cooked string beans or carrots or other vegetables.

TARTAR SAUCE

Mix together:

2 tablespoons chopped pickles
2 tablespoons minced olives
1 teaspoon minced parsley
1 teaspoon grated onion
2 cups mayonnaise (see our recipe)

SPANISH SAUCE

Cook 1 onion and green pepper chopped fine in 2 tablespoons hot Rokeach Kosher Nyafat. Add 4 tablespoons of flour. Stir until smooth. Add 2 cups of strained tomatoes. Season with salt and pepper.

ONION SAUCE

Stew finely chopped onions in Rokeach Kosher Nyafat, add ½ clove of garlic cut extremely fine. Brown 1 teaspoon flour in this. Season with salt and pepper and add enough soup stock to thin it.

KUCHEL

4 eggs
1 tablespoon sugar
1 tablespoon melted ROKEACH KOSHER NYAFAT
½ teaspoon salt
1 tablespoon ROKEACH KOSHER OIL
1½ cups flour
1 teaspoon baking powder

Beat eggs, sugar and salt together well; add melted Nyafat and Oil; then add flour sifted with baking powder. If too soft, add more flour until dough can be handled easily. Put on floured board and roll thin. Cut into forms and sprinkle sugar on top. Put into pan greased with Nyafat and bake in oven until done.

IMBERLACH

2 cups of matzoh meal
¼ lb. powdered ginger

Mix together with 3 eggs, set this dough aside until it dries.

Take ½ lb. Rokeach Pure Honey, ¾ lb. sugar, and boil until it gets a reddish color. Beat in ginger and matzoh dough. Mix it with honey and set on back of stove, stirring constantly. When mixture is thick, place on board to cool. Roll and cut in 2 inch lengths.

CANDIED GRAPEFRUIT

½ cup ROKEACH PURE HONEY
1 lb. grapefruit skins

Cut grapefruit skins into strips and cook in several waters to extract the bitterness. Cook until tender. Drain from water, add honey and simmer grapefruit in honey until clear. Remove from honey and roll each piece in granulated sugar.

GRAPEFRUIT WITH HONEY

Cut grapefruit into halves; remove pits and loosen sections. Put 1 teaspoon Rokeach Pure Honey in center of each half. Let stand in refrigator over night. Serve as entree.

COCOA BREAD PUDDING

1 loaf white bread
1 quart milk
½ cup sugar
¼ cup melted ROKEACH KOSHER NYAFAT
2 eggs
4 tablespoons ROKEACH PURE COCOA
½ teaspoon salt
1 teaspoon vanilla
1 teaspoon cinnamon

Scald milk and pour over bread. Let soak till cool, then add the sugar, melted Nyafat, the eggs, salt, cinnamon, cocoa, and last the vanilla.

Bake in pudding dish greased with Nyafat in moderate oven 1 hour.

COTTAGE PUDDING

1 cup flour
½ cup sugar
2 teaspoons baking powder
½ cup milk
1 egg
2 tablespoons melted ROKEACH KOSHER NYAFAT
⅛ teaspoon salt

Sift together flour, sugar, salt and baking powder. Add milk, beaten egg and Nyafat, and beat well. Bake in shallow pan greased with Nyafat in hot oven about 20 minutes. Serve with any sauce.

STRUDEL

2 cups flour
pinch of salt
1 teaspoon sugar
1 egg
½ cup lukewarm water
1 tablespoon ROKEACH KOSHER NYAFAT

Mix the above ingredients well and beat with wooden spoon until dough separates from the spoon. Divine in two pieces and pat each piece of dough with a little flour until dough feels dry enough to roll. Cover the dough with a bowl and let stand for half hour. Spread a large cloth on table and sprinkle lightly with flour and roll dough out to form a small circle. Then pull dough easily from all sides until it is as thin as tissue paper. Then sprinkle plenty of melted Nyafat over it.

Filling

3 apples (peeled and finely sliced)
½ cup chopped nuts and raisins
Cinnamon and sugar
1 cup melted ROKEACH KOSHER NYAFAT

Mix all together and sprinkle thickly over dough and roll up like a jelly roll. Bake in a moderate oven (350 degrees) for about an half hour and when cool, cut in any desired slices.

PUDDINGS AND DESSERTS

NOODLE PUDDING

1 box of broad noodles boiled until soft.
Wash in cold water and drain.

3 eggs (separated)
1 cup bread-crumbs
2 tablespoons melted ROKEACH KOSHER NYAFAT

Mix in order given. Fold in beaten whites last.
Bake ½ hour in pan greased with Nyafat in moderate oven.

CHOCOLATE PUDDING

2 cups milk
1 box ROKEACH CHOCOLATE DESSERT

Mix contents of one package Rokeach Chocolate Dessert with one half cup milk. Scald balance of milk and pour into mixture. Cook in double boiler and stir constantly until water has boiled five minutes. Pour into moulds and let stand in cool place. Serve with or without whipped cream. Important — Stir while cooking.

APPLE AND HONEY PUDDING

4 cups of apples cut in small pieces
2 cups bread-crumbs
½ cup hot water
2 teaspoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
½ cup ROKEACH PURE HONEY
2 teaspoons cinnamon

Put a layer of the apples in a well greased pudding dish, then a layer of crumbs. Mix the honey in hot water. Pour part of this over the crumbs. Sprinkle with cinnamon and dot with small pieces of Rokeach Kosher Nyafat. Fill dish with one layer of apples, one layer of bread-crumbs, one layer of honey and a layer of crumbs on top. Cover and bake 45 minutes.

FRENCH VEGETABLE ROAST

1 lb. string beans
2 stale rolls
1 teaspoon salt
½ lb. walnuts
2 boiled potatoes
4 egg whites
2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
⅛ teaspoon paprika
⅛ teaspoon pepper
⅛ teaspoon nutmeg

Wash string beans thoroughly and grind together with the nuts Soak rolls in water and squeeze thoroughly. Add boiled potatoes, pepper, salt, paprika and chop well. Beat whites of eggs stiff and fold in.

Grease frying pan with Rokeach Kosher Nyafat. Put everything in pan. Garnish with bread crumbs and paprika and dot generously with Rokeach Kosher Nyafat on top. Bake ½ hour in moderate oven.

CANDIED SWEET POTATOES

¼ cup ROKEACH KOSHER NYAFAT
¼ cup boiling water
½ cup ROKEACH PURE HONEY
4 large sweet potatoes

Wash, pare and parboil the sweet potatoes. Drain and cut into lengthwise slices about ½ inch thick. Place in a baking dish. Mix together Nyafat, honey and water, and spread over sweet potatoes.

Bake until sweet potatoes are tender, basting often with the syrup in the pan.

CAULIFLOWER WITH WHITE-BREAD CRUMBS

1 medium size boiled cauliflower
⅛ teaspoon ROKEACH KOSHER NYAFAT
½ cup grated crumbs of white bread
⅛ teaspoon pepper
a little grated nutmeg

Heat Rokeach Kosher Nyafat a little in a frying pan. Add the grated bread, pepper, salt, nutmeg, and allow to brown. Pour while hot over the cauliflower.

POTATO KUGEL

Peel and grate 6 large potatoes and 1 onion. Add 1 tablespoon Rokeach Kosher Nyafat, 2 eggs, ⅛ teaspoon pepper, 1 tablespoon salt, 1 tablespoon matzoh flour. Mix well.

Melt 2 tablespoons Rokeach Kosher Nyafat in pudding dish; add mixture and bake in moderate oven until brown (about 45 minutes). Serve hot.

POTATO LATKES

Use same mixture as for Potato Kugel (see our recipe) and allow some of the water to drain. Heat 3 tablespoons Rokeach Kosher Nyafat in frying pan; drop mixture from tablespoon into the hot Nyafat; fry golden brown on both sides.

GREEN PEAS AND CARROTS

1 cup green peas
3 medium sized carrots
1 teaspoon salt
½ cup water
1 teaspoon sugar

Dice carrots, stew together with peas, salt and sugar. Before it is done, rub together 1 tablespoon flour and 1 tablespoon Rokeach Kosher Nyafat, add to the carrot mixture and let everything stew together. Serve garnished with a little finely chopped parsley.

GREEN PEAS AND RICE

1 can peas
½ teaspoon salt
¼ cup ROKEACH PURE HONEY
¼ cup ROKEACH KOSHER NYAFAT
1 cup rice
1 quart boiled water

Pour off liquid from peas and rinse with cold water. Heat Nyafat in frying pan. Add rice and let simmer, stirring constantly until rice is a golden brown. Add boiling water, then drained peas and other ingredients. Place in pudding dish greased with Nyafat, set in oven and bake until rice is tender. Serve hot.

POTATO CROQUETTES

Work into two cups of mashed potatoes 1 tablespoon Rokeach Kosher Nyafat until smooth and soft. Add 1 egg well beaten. Beat all together with a wooden spoon. Season with salt and nutmeg. Roll each croquette in a beaten egg, then in bread-crumbs. Fry in deep Rokeach Kosher Nyafat until browned.

EGGPLANT CROQUETTES

Peel the eggplant, place in hot water and boil until tender. Drain; add 2 eggs, 2 tablespoons white flour, salt and pepper to taste. Beat together. Drop by tablespoonfuls into Rokeach Kosher Nyafat and fry on both sides.

CARROT TZIMMES

- 1 cup ROKEACH PURE HONEY
- 1 cup water
- 2 cups diced carrots
- 2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT

Make syrup of honey and water by boiling 12 minutes; add diced carrots and Nyafat. Cook together until carrots are tender. Add ½ teaspoon flour. Brown in oven and serve hot. Sweet potatoes cut up fine may be added before putting into oven.

BAKED BEANS

- 1 quart beans soaked over night
- 1 tablespoon mustard
- 3 tablespoons ROKEACH PURE HONEY
- 1 tablespoon brown sugar
- 1 onion
- ½ cup ROKEACH KOSHER NYAFAT
- 1 tablespoon salt

Grease pan well with Nyafat and bake several hours, or until beans are soft.

POTATO SALAD

Mix together 1 quart sliced cold boiled potatoes:

- 1 medium sized onion chopped very fine
- 1 tablespoon chopped parsley
- 2 tablespoons vinegar
- 2 tablespoons ROKEACH KOSHER OIL
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon pepper
- ⅛ teaspoon paprika

Serve cold on lettuce.

VEGETABLE DISHES

CAULIFLOWER FRITTERS

Cooked cold cauliflower. Salt and pepper to taste; dip in batter No. 1 or No. 2 (see our Miscellaneous Recipes); fry in deep Rokeach Kosher Nyafat and drain on brown bread.

SPINACH OMELET

1 lb. spinach	½ cup milk
1 stale roll	6 eggs
½ teaspoon salt	

Wash spinach throughly, allow to cook 20 minutes without water and then strain well. Soak roll in milk, chop spinach together with roll, and add salt. Beat eggs well with egg beater. Grease frying pan with Rokeach Kosher Nyafat, pour on half of the beaten eggs, and spread the chopped spinach over pan. Pour over other half of eggs. Dot with Rokeach Kosher Nyafat on top, and garnish with paprika. Bake over slow fire 25 minutes.

. FRENCH FRIED ONIONS

Pare 2 Spanish onions, cut in thick slices, and separate slices into single rings.

Boil ¾ cup Rokeach Kosher Nyafat in a pot and drop in onions. Fry 2 minutes or until brown. Remove from Nyafat with a straining spoon, place on glaced paper, sprinkle with salt and pepper and serve at once.

The left-over Rokeach Kosher Nyafat may be used for other frying.

POTATO CAKES

Pare and boil quart of potatoes. Mash, season with salt, pepper and paprika. Add 1 tablespoon melted Rokeach Kosher Nyafat. Mix together, take a spoonful and roll in flour. Dip in egg, then in flour and fry in deep hot Rokeach Kosher Nyafat. Or put in muffin tins greased with Nyafat. Dot with Nyafat and bake in oven until brown.

CHICKEN WITH RICE

Cut a 3½ lb. fat chicken in pieces to serve. Salt it and let stand several hours.

Heat ¼ cup of Rokeach Kosher Nyafat in a kettle. Add 1 medium sized onion minced. Fry a golden brown and set aside.

Fry chicken in Rokeach Kosher Nyafat and when nicely browned, add paprika to taste, and boiling water to cover, and simmer 1 hour.

Soak 1 cup of rice in cold water; drain; add the fried onion and 1 teaspoon of salt.

Add gradually 3 cups of chicken broth, more if necessary. When nearly done, add the chicken and finish cooking in a slow oven ½ hour.

ROAST CHICKEN

For a 4 lb. tender chicken take:

- 1 large onion or 1 garlic
- ¼ teaspoon pepper
- ½ teaspoon paprika
- 1 tablespoon salt
- 1 cup canned tomatoes
- ½ cup water
- 1 tablespoon ROKEACH KOSHER NYAFAT

Mix ingredients together.

Place all in uncovered pan and roast 1½ hours.

Baste with gravy every 20 minutes.

CHICKEN A LA KING

Boil chicken until soft. Remove skin and bones; cut in small pieces.

Make sauce of ¼ lb. Rokeach Kosher Nyafat blended with ½ cup flour; add 4 cups of chicken soup, salt and pepper to taste, 1 teaspoon paprika; add 1 can pimentoes; 1 can mushrooms; 1 green pepper cut fine.

Boil together in double boiler till thick. Serve on toast or patties.

STUFFED PEPPERS WITH MEAT No. 1

Stuffing:

1 onion cut fine
1 cup cold cooked chicken or veal
1 tablespoon ROKEACH KOSHER NYAFAT
3 green peppers
¼ cup cut up mushrooms
½ cup water
2 tablespoons of bread-crumbs

Brown onions in Nyafat; add the chicken or veal, mushrooms, water and bread crumbs. Cook together for about 5 minutes.

Cut a slice off the stem end of each green pepper, remove seeds and parboil for 10 minutes. Cool, sprinkle inside of peppers with salt and red pepper. Fill with stuffing, cover with bread-crumbs, dot with Nyafat and bake in warm oven for 10 minutes or until tops of peppers are brown.

STUFFED PEPPERS WITH MEAT No. 2

6 parboiled sweet green peppers (cut off stem ends and remove seeds).

1 lb. chopped meat
½ roll, or slice of white bread, soaked in water
1 egg
1 grated onion
½ teaspoon salt
2 teaspoons lemon juice
⅛ teaspoon paprika
⅛ teaspoon pepper

Mix all ingredients together. Place this mixture in the peppers, but do not fill too full.

Melt 1 tablespoon of Rokeach Kosher Nyafat in a sauce pan, add 3 sliced tomatoes, or 1 cup canned tomatoes, then the stuffed peppers, and add ½ cup of water. Let steam ½ or ¾ of an hour.

Make sweet and sour with lemon juice and sugar to taste. Thicken gravy with ½ tablespoon flour, 2 tablespoons brown sugar, and ½ tablespoon Rokeach Kosher Nyafat.

FRIED SPRING CHICKEN

1½ lbs. spring chicken
¼ cup ROKEACH KOSHER NYAFAT
Salt and pepper to taste
⅛ teaspoon flour
a little ginger

Season chicken with salt, pepper and ginger. Dip in beaten egg, flour, and fry in plenty of hot Rokeach Kosher Nyafat until tenter. Brown, being careful not to burn.

BEEF LOAF

- 2 lbs. of meat, well chopped
- 2 tablespoons chopped parsley
- 2 state rolls, well soaked in water
- ¼ teaspoon pepper
- ½ teaspoon paprika
- 2 eggs
- ¼ cup water
- 3 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
- 2 teaspoons lemon juice
- ⅛ teaspoon baking powder

Mix together and chop well. Add 1 grated medium sized onion.

Put ½ cup of melted Rokeach Kosher Nyafat into frying pan. Add ½ cup of boiling water. Divide the meat into two separate parts to cover length of frying pan. Cover top parts with yolk of 1 egg. Garnish with bread crumbs and red pepper. Bake 25 minutes in hot oven.

SWEET AND SOUR POT ROAST

- 3½ lbs. of beef
- salt and pepper
- 1 quart canned tomatoes
- 6 medium onions (onions may be eliminated)
- 2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
- ½ cup ROKEACH PURE HONEY

Fry the onions, cut small, until a golden brown and set aside. Salt and pepper the meat, brown on all sides in Rokeach Kosher Nyafat, cover kettle tightly and let simmer for 1½ hours or until nearly tender.

Add hot water only if necessary. Add fried onions, tomatoes, honey and lemon juice if not sour enough. Finish cooking in oven until gravy is thick and meat well browned. Add 2 sweet potatoes, cut up fine, 15 or 20 minutes before meat is done.

PRUNE MEAT TZIMMES

- 1 lb. prunes
- 1 lb. brisket, cut up
- 6 medium sweet potatoes cut in pieces
- 1 teaspoon salt
- ⅛ teaspoon pepper
- ½ cup ROKEACH PURE HONEY
- ½ lemon

Wash prunes and put into kettle with brisket. Add salt and pepper. Cook slowly until meat is almost done. Cut potatoes into small pieces. Place with meat and prunes; add honey and lemon (cut). Cover and place in oven until potatoes are soft and browned. Add hot water if too dry. Serve hot.

STUFFED BEEF STEAK

1½ lbs. tenderloin steak
4 slices rye bread
1 medium size onion
½ teaspoon salt
1 tablespoon farina
⅛ teaspoon nutmeg
1 tablespoon chopped green parsley
4 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
⅛ teaspoon paprika

Cut steak into small squares, sprinkle with lemon juice and a little pepper. Beat with mallet until thin.

Soak the bread in cold water, squeeze thoroughly, and put in bowl with all the other ingredients. Mix together and cover each piece of meat with the mixture. Fold each piece of meat and stick 3 toothpicks into it so it may hold.

Cut two medium size onions into a shallow pan. Add 3 tablespoons Rokeach Kosher Nyafat, 1 tomato, 1 teaspoon paprika. Arrange the meat in pot, sprinkle with ⅛ teaspoon sugar, add ½ cup boiled water, and allow to stew 1¼ hours over slow fire.

BEEF AND CABBAGE

Shred 1 head cabbage. Chop 1 small onion fine. Brown both in pan with 2 tablespoons Rokeach Kosher Nyafat. Season with salt and pepper. Use 2 or 3 lbs. beef. Cover with water and let cook. Then add the browned cabbage and onion and let simmer until tender. Add 2 tablespoons lemon juice and 2 tablespoons Rokeach Pure Honey to make it sweet and sour.

If too watery, thicken with a little flour and let cook until smooth.

ROAST BEEF

Take:

1 garlic
¼ teaspoon pepper
½ teaspoon paprika
1 cup tomatoes
a little water

If meat is lean, add tablespoon Rokeach Kosher Nyafat.

Roast 1½ hours for 5 lbs. Baste every 10 minutes.
Roast in an uncovered pot.

STUFFED HELZEL

2 tablespoons flour
1 tablespoon farina
¼ teaspoon salt
2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
1 small onion, cut very fine
¼ teaspoon paprika

Sift together flour, farina, salt and paprika. Mash together with Rokeach Kosher Nyafat. Add onion. Sew wide end of helzel and put in the stuffing (be careful not to stuff too full). Sew other end. Pour boiling water over helzel and scrape clean. Roast or cook with chicken.

CROQUETTES OF CALF BRAINS

1 teaspoon salt
½ teaspoon red pepper
¼ teaspoon nutmeg
1 egg, beaten
½ cup bread crumbs (about)

Beat or mash brains to a smooth paste with a wooden spoon. Season with salt, pepper and nutmeg. Add beaten egg and bread-crumbs.

Heat Rokeach Kosher Nyafat in frying pan and drop large spoonfuls of the mixture into it. Fry until well done.

SMOTHERED TONGUE

1 teaspoon salt
½ teaspoon pepper
1 medium sized onion
1 teaspoon paprika
½ teaspoon lemon juice

Scald tongue and skin it. Add salt, pepper, paprika and lemon juice. Slice onion over it. Let it stand over night.

Put 1 tablespoon of Rokeach Kosher Nyafat in an iron pot, then the tongue, with whatever juice the seasoning drew. Cover tightly and let it cook slowly until tender, about 3 hours. Serve with potato pancakes or croquettes.

VEAL CUTLETS

1 lb. of cutlets. Pound each cutlet until tender. Rub all over with lemon juice.

Make a mixture of 1 beaten egg, 1 tablespoon water, 4 tablespoons bread crumbs, and ⅛ teaspoon paprika. Roll cutlets in the mixture and fry in hot Rokeach Kosher Nyafat until done.

LAMB CUTLETS

Dredge cutlets with flour, salt and pepper. Dip in egg, then in bread crumbs. Fry in pan with 2 tablespoons of Rokeach Kosher Nyafat from 15 to 20 minutes, or until nicely browned on both sides. Then place in oven 4 or 5 minutes.

SPAGHETTI AND MEAT

Break spaghetti in small pieces and boil in salted water until tender. Put left-over meat through a chopper and mix with the spaghetti, salt, pepper and a little onion juice. Put 1 tablespoon of Rokeach Kosher Nyafat in baking dish, then put in the meat and spaghetti. Sprinkle on top with bread crumbs and bake in a moderate oven 40 minutes.

SWEETBREADS

2 eggs, beaten
½ cup bread crumbs
½ teaspoon paprika

Wash the Sweetbreads very carefully and remove all bits of skin and fatty matter. Cover with cold water, salt, and boil for 15 minutes. Remove from the boiling water and cover with cold water. Drain and sprinkle with salt, pepper and paprika.

Roll in beaten egg and bread crumbs and fry to a nice brown in hot Rokeach Kosher Nyafat.

HUNGARIAN GOULASH

2 lbs. beef cut into small pieces
1 tablespoon ROKEACH KOSHER NYAFAT
1 tablespoon salt
⅛ teaspoon red pepper
3 carrots cut in cubes
3 potatoes cut in cubes

Take beef and roll in flour, fry a golden brown in Rokeach Kosher Nyafat. Add enough water to cover and simmer for 2 hours, and add seasoning. One half hour before meat is done add potatoes and carrots.

Make following sauce:

1 cup tomatoes
1 stalk celery cut up
1 bay leaf
2 whole cloves

Cook all the ingredients together for 25 minutes. Strain and add to stock in which meat is cooked. Thicken gravy with 4 tablespoons of flour dissolved in a little water.

MEAT DISHES

PAN ROAST BEEF

Take about 2½ lbs. of rib steak or shoulder steak. Put into small frying pan one tablespoon Rokeach Kosher Nyafat. Have the pan very hot. Let the meat brown on all sides, turning it continually until all sides are done, which will require about 30 minutes. Lift the meat out of the pan to a hot platter. Brown some onions in Rokeach Kosher Nyafat and serve with the meat.

HAMBURGER STEAK

Take 1 lb. of chopped meat. Season with salt and pepper. Grate in ½ an onion, add 1 raw egg (chop together). Make into round cakes about ½ inch thick. Heat pan with 2 tablespoons of Rokeach Kosher Nyafat and fry well on both sides.

LEFT-OVER MEAT No. 1

- 2 cups cold cooked meat cut up in small pieces
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon pepper
- ½ onion grated
- 2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
- 3 tablespoons flour
- 1½ cups hot water
- 2 cups bread crumbs

Make sauce of Nyafat, flour and seasoning. Canned tomatoes may be added. Add one-third cup of hot water and add rest of ingredients gradually. Put ½ of crumbs in baking dish. Pour sauce, which has been mixed with meat, in baking dish. Cover with rest of bread-crumbs and brown in oven 20 minutes.

LEFT-OVER MEAT No. 2

- 2 cups cooked meat
- ¼ cup hot water
- 1 teaspoon salt
- ⅛ teaspoon pepper
- 2 tablespoons cracker crumbs or bread-crumbs
- 1 small onion, chopped
- 1 egg

Chop meat fine, season with salt, pepper and onion. Moisten 1 cup bread crumbs with 1 or 2 eggs; add to meat, form into small cakes, put in shallow pan with 2 tablespoons Rokeach Kosher Nyafat and bake in moderate oven 30 minutes until a delicate brown. Serve with tomato sauce.

SALMON LOAF

½ to 1 can of salmon
2 eggs
1 stale roll soaked in ½ cup milk
1 teaspoon chopped parsley
1 teaspoon salt
1 teaspoon lemon juice
½ teaspoon paprika
⅛ teaspoon baking powder

Remove skin and bone of Salmon. Mince fish with silver fork. Add other ingredients. Grease mould with Rokeach Kosher Nyafat. Fill with mixture and dot with Nyafat. Cover and bake 1 hour.

SALMON CROQUETTES

2 cups cold flaked salmon
1 teaspoon lemon juice
1 cup thick white sauce
salt and paprika
⅛ teaspoon pepper

Thick White Sauce:

Melt 2 tablespoons Rokeach Kosher Nyafat,

add 4 tablespoons flour, 1 cup of milk, salt and pepper.

Cook together and stir until smooth.

Add sauce to the salmon croquettes and cool. Shape and dip in egg and bread-crumbs. Fry in Rokeach Kosher Nyafat about 10 minutes.

FRIED FISH

Clean the fish, place in dish towel to dry. Sprinkle with salt, pepper, ⅛ teaspoon paprika and 1 teaspoon lemon juice. Dip in flour, Matzoh-meal or cracker dust, and cook in frying pan with enough hot Rokeach Kosher Nyafat to prevent its sticking to the pan.

Shake pan occasionally. Brown well on one side, then turn and brown the other side.

CROQUETTES OF FISH

2 lbs. of any kind of boiled fish, carefully boned
1 tablespoon salt
1 piece parsley, chopped
½ teaspoon pepper
⅛ teaspoon paprika

Mix this into the fish. Beat 1 egg, together with a teaspoon of milk and cracker crumbs. Roll the fish into balls and dip them into beaten egg and cracker crumbs. Fry a light brown in Rokeach Kosher Nyafat. Serve with any sauce or mayonnaise.

PEA SOUP

1 lb. split peas, well washed
1 small carrot cut into small pieces
1 tablespoon salt
1 small sweet potato cut up small
1 small onion cut fine
⅛ teaspoon pepper

Boil all these in 2 quarts of water. When cooked, pass through a sieve. Place in pot. Add 2 tablespoons Rokeach Kosher Nayfat. Heat again, and serve with dried toast squares for soup, as specified in Lental Soup recipe. Sprinkle with parsley if desired.

FISH RECIPES

FILLET OF HALIBUT

Wash and dry fish. Take out bones and skin. Roll in bread crumbs, then in egg, then again in bread crumbs. Fry in deep Rokeach Kosher Nyafat until brown. Nyafat must not be too hot.

SCALLOPED FISH

Grease a baking dish with Rokeach Kosher Nyafat. Place a layer of bread-crumbs, then a layer of any left over cold cooked fish from which bones and skin have been removed. Shred and sprinkle with bread-crumbs, parsley, salt and pepper. Dot with Nyafat. Repeat this process until all the fish is used. Make the following white sauce:

1 tablespoon flour
1 cup milk
2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT

Melt Nyafat, add flour, then milk, and stir and cook until smooth. Pour the white sauce over the fish and sprinkle bread-crumbs over top. Dot with Nyafat and bake 30 minutes in a moderate oven.

FRIED SMELTS

Split 1 lb. of smelts. Beat one egg, and mix together with ¼ cup milk, 4 tablespoons flour, and ⅛ teaspoon paprika. Dip smelts in the mixture and fry in deep Rokeach Kosher Nyafat until brown.

VEGETABLE SOUP

½ cup string beans, cut fine
½ cup green peas
½ cup celery, cut into pieces
2 medium size carrots, cut fine
1 tablespoon salt
½ cup Lima beans, parboiled with boiling water to remove skins
1 tomato
2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT

Cook ingredients in 8 glasses of water, 1 hour. When cooked, put 1 teaspoon Rokeach Kosher Nyafat in frying pan, heat, add 2 tablespoons flour and stir until brown. Add this to soup and cook 2 minutes.

LENTIL SOUP

1 lb. lentils
1 carrot, grated
1 tablespoon salt
⅛ teaspoon pepper
3 stalks of celery, cut in small pieces

Cover lentils with boiling water. Let stand over night. Drain. Brown a sliced onion in two tablespoons Rokeach Kosher Nyafat and add lentils. Add carrot, celery, salt and pepper, and 2 quarts warm water. Boil all these slowly and stir occasionally until the lentils are quite soft. Pass all through a sieve, return to saucepan, heat again and serve with —

DRIED TOAST SQUARES FOR SOUP

Cut hard white bread into small squares. Heat 4 tablespoons Rokeach Kosher Nyafat in a frying pan, add the bread squares, and brown on all sides. Add to soup before serving.

Frankfurters cut into small pieces may be put into the boiling soup before serving.

TOMATO SOUP

1 can tomatoes, strained
2 teaspoons sugar
1 pint water
1 teaspoon salt
2 tablespoons tapioca or rice
2 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
1 slice of onion

Cook all this for 20 minutes. If desired, ½ a cup of milk may be used instead of water.

SOUPS

BARLEY AND MUSHROOM SOUP

¼ cup Lima Beans, scalded and skinned
1 carrot, diced
½ cup celery, diced
1 piece of parsley
2 tablespoons barley
1 large potato cut small
3 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
5 dried mushrooms which have been soaked over night in cold water
1 tablespoon salt
⅛ teaspoon pepper

Cook in 2 quarts of water, 2 hours.

CABBAGE SOUP

2 lbs. cabbage, shredded, soaked in boiling water and salt 2 minutes
2 lbs. tomatoes, canned
2 apples, cored and sliced
1 medium sized carrot
3 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
3 glasses water
Juice of half a lemon
3 tablespoons brown sugar, or ROKEACH PURE HONEY

Boil all this until cabbage is tender. When boiled, melt 1 tablespoon Rokeach Kosher Nyafat in a frying pan, add 1 tablespoon flour, stir with 3 tablespoons of the Cabbage Soup until it thickens, add this to soup and cook 2 more minutes.

LIMA BEAN SOUP

1 lb. Lima beans
1 medium size onion
2 quarts water
2 tablespoons flour
3 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
1 tablespoon salt
⅛ teaspoon pepper

Cook the beans and onion in water until beans are soft. Put through a strainer. Melt Rokeach Kosher Nyafat; add flour and two-thirds cup of the soup, stirring, and then the rest of the soup. Season with salt and pepper, reheat to boiling point, and serve.

1 cup of strained tomatoes may be added.

This soup may also be served with dried toast squares, as specified in Lentel Soup recipe.

ENTREES

EGG AND SARDINE ENTREE

1 can ROKEACH SARDINES
4 tablespoons ROKEACH KOSHER NYAFAT
1 hard boiled egg
1 teaspoon lemon juice
⅛ teaspoon mustard
⅛ teaspoon pepper
⅛ teaspoon salt

Pass ingredients through a sieve. Place on toast cut into circles. Garnish with finely chopped parsley.

CHOPPED EGG AND ONION ENTREE

Chop one onion very fine, add 2 tablespoons melted Rokeach Kosher Nyafat, salt and pepper to taste; add 2 hardboiled eggs chopped fine. Mix well and spread on strips of toast with a stuffed olive in center for decoration.

HOT MUSHROOM CANAPE

1 lb. mushrooms cut up
1 large onion cut fine
2 tablespoons sour cream
1 heaping tablespoon ROKEACH KOSHER NYAFAT

Brown onions in Nyafat; add mushrooms, salt and pepper to taste. Cover pot and let simmer slowly over a low fire for 25 minutes. Before serving add sour cream and allow it to come to a boiling point. Pour the mixture over round slices of toast. If desired for a meat dinner use water instead of cream.

HORS D'OEUVRES

Mash 1 can Rokeach smoked sardines to a paste, discarding skin and bones, add ½ teaspoon Rokeach Kosher Oil, a few drops of lemon juice and chopped parsley, and spread on crackers.

A paste made of hard-boiled egg yolks mixed with mayonnaise made with Rokeach Kosher Oil. Serve on crackers.

Spread well-stirred mayonnaise on crackers. Cover with a slice of bologna, a thin slice of pimento and garnish with chopped olives. Or, instead of pimento, place a slice of stuffed olive in center.

WEIGHTS AND MEASURES

4 tablespoons — — — —	¼ cup
2 cups — — — — — —	1 pint
4 cups flour — — — — —	1 pound
2 cups sugar — — — —	1 pound
4 tablespoons flour — — —	1 ounce
2 tablespoons sugar or salt — —	1 ounce

BAKING

Temperature of the Oven—Moderate—380 degrees F.
Time depends upon thickness of the cake.

a. Cup Cake — 12 to 15 minutes.
   Layer Cake — 20 to 30 minutes.
   Loaf Cake — 30 to 40 minutes.

b. Quarters of Time:
   1. Begins to rise.
   2. Continues to rise; begins to brown.
   3. Finishes browning.
   4. Shrinks from pan.

Do not change position of cake before 3rd quarter.

CARE AFTER BAKING

When taken from the oven allow it to remain in the pan about 3 minutes, loosen the edges with a knife; insert on a cooler; turn right side up after a few minutes.

GENERAL RULES FOR CAKES WITH ROKEACH KOSHER NYAFAT

Measure all the ingredients.

Use pastry flour; sift the flour before measuring, return to the sifter, add baking powder, salt and spices. When fruit or nuts are used, save a little flour to cover them.

Use fine granulated sugar.

Measure the Rokeach Kosher Nyafat and put into mixing bowl.

Separate the yolks and whites of the eggs, but do not beat whites until ready to use.

Grease the pans thoroughly with Rokeach Kosher Nyafat.
Dust with a little flour from the sifter.

Light the oven and be sure it is the right temperature before the ingredients are combined.

11. The hoofs of animals must be cut at the ends, before soaking, so that the blood may run out properly. They may be salted before the hair is removed.

12. The heart must be cut open before soaking, so that the blood may flow out. The lungs must also be cut, and the large tubes opened, before soaking.

13. Liver must be prepared in an entirely different way from meat. It must be cut apart, and then placed on top of a fire so that the blood may be drawn out properly. In the case of poultry, the gall must first be removed. It should be washed off before placing on the flame—and then slightly sprinkled with salt as it is broiling over the fire. The flame must brown it completely. Then it must be washed thoroughly, so that the blood is entirely removed. It should be washed three times. The liver must be broiled over the flame—and not under it. And it must be in direct contact with the fire.

14. The spleen (miltz) is soaked and salted in the same manner as meat. Beforehand, however, the membrane surrounding it must be removed, and the veins drawn out intact.

15. Eggs found in poultry must be soaked and salted the same as meat—but not together with the meat. They may not be eaten together with milk.

16. Meat may not stand for seventy-two hours unless it has been soaked during this period.

17. The feathers of poultry must be removed before soaking. Then the poultry must be singed so that all remaining feathers and bits of quill may be eliminated. This singeing should be done over an open flame which is not too big so that the poultry may not be heated. The poultry should be moved back and forth during the singeing process, so it may not get hot.

18. The intestines of poultry must be perfectly clean. If any unnatural discoloration, swelling, abrasion, or pimple is visible, a Rabbi must be consulted. This procedure also holds true if any foreign substance is found in the fowl, in the skin, flesh, or interior, either grown into part of the fowl or loose, or if any bone is broken, or if any part, such as the gall, is lacking.

LAWS CONCERNING THE SALTING OF MEAT

1. The meat must be thoroughly washed in water. It should then be soaked, and entirely submerged in a pail or similar utensil containing cold water, for half an hour. The water must not be ice-cold, as this causes the blood to congeal in the meat. Nor may it be hot.

2. After soaking for half an hour, the meat should be removed from the water, and the water allowed to drip off, in order that the salt may not be dissolved and thus fail to draw out the blood. It is imperative to see that the meat does not become completely dry—as the salt would then fall off.

3. The salt used must be neither too coarse nor too fine. It must be of medium size, and must be absolutely dry so that it will sprinkle properly.

4. The salt should be sprinkled on all sides of the meat. No spot may remain unsalted. In the case of poultry, these should be opened well, so that they may be salted from the inside.

5. After the meat has been salted properly, it must be placed where the blood can flow from it. In other words, the board on which it is placed should be tilted, so that the blood will run down and not remain under the meat. In the case of a piece of meat or poultry that has a hollow (concave) side, the concave part should be placed downwards, so that the blood will flow out properly.

6. The meat must remain with the salt for one hour. In cases of emergency, when particular haste is required, a Rabbi should be consulted.

7. After the meat has been lying in the salt for one hour, the salt should be removed completely, and the meat washed thoroughly three times, under running water.

8. The heads of poultry must be removed before soaking, because if the salting was done with the heads on, a Rabbi must be consulted.

9. The pail or other utensil used for soaking the meat may not be used for any other purpose.

10. Bones containing marrow should be salted together with the meat, provided they are attached to the meat. If they are detached, they should be salted separately, and not placed near the meat.

CALENDAR SHOWING ENGLISH DATES OF JEWISH HOLIDAYS

	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1939	1940
PURIM (Feast of Lots)	March 12	March 1	March 19	March 8	Feb. 25	March 17	March 5	March 24
PESACH (Passover)	April 11 to April 18	March 31 to April 7	April 18 to April 25	April 7 to April 14	March 27 to April 3	April 16 to April 23	April 4 to April 11	April 23 to April 30
SHEVUATH (Pentecost)	May 31 June 1	May 20 21	June 7 8	May 27 28	May 16 17	June 5 6	May 24 25	June 12 13
ROSH HASHANAH (New Year's)	Sep. 21 22	Sep. 10 11	Sep. 28 29	Sep. 17 18	Sep. 6 7	Sep. 26 27	Sep. 14 15	Oct. 3 4
YOM KIPPUR (Day of Atonement)	Sep. 30	Sep. 19	Oct. 7	Sep. 26	Sep. 15	Oct. 5	Sep. 23	Oct. 12
SUCCOTH (Tabernacles)	Oct. 5 6 to	Sep. 24 25 to	Oct. 12 13 to	Oct. 1 2 to	Sep. 20 21 to	Oct. 10 11 to	Sep. 28 29 to	Oct. 17 18 to
SHMINI AZERETH SIMCHATH TORAH (Last 2 days of Tabernacles)	Oct. 12 13	Oct. 1 2	Oct. 19 20	Oct. 8 9	Sep. 27 28	Oct. 17 18	Oct. 5 6	Oct. 24 25
CHANUKAH (Feast of Lights)	Dec. 13 to Dec. 20	Dec. 2 to Dec. 9	Dec. 21 to Dec. 28	Dec. 9 to Dec. 16	Nov. 29 to Dec. 6	Dec. 18 to Dec. 25	Dec. 7 to Dec. 14	Dec. 25 to Jan. 1

TABLE OF CONTENTS

Set and Printed by Hebrew Publishing Co., N. Y.

TO THE JEWISH WOMAN
OF AMERICA,
THE MAINSTAY
OF THE JEWISH HOME.
THIS BOOK
IS GRATEFULLY
DEDICATED

AFTER nearly half a century of manufacturing kosher, nourishing, wholesome and delicious products for the Jewish home, it is with a deep sense of satisfaction and a great deal of pleasure that I now present the ROKEACH COOK BOOK to the Jewish women of America.

I sincerely hope that with the aid of this book the Jewish housewife, known for her skill in cooking and baking, will be enabled to enrich her daily menu, and thus afford greater enjoyment to her family.

Above all I trust that the ROKEACH COOK BOOK will help Jewish daughters to follow in the footsteps of their mothers and to perpetuate the traditions of kashruth for the maintenance of cleanliness and health in the Jewish home.

ISRAEL ROKEACH
Founder and President
I. ROKEACH & SONS, INC.
Brooklyn, N. Y.

Manufacturers of
PURE & KOSHER PRODUCTS

Printed in U.S.A.

ROKEACH COOK BOOK

PRICE ONE DOLLAR



Published by
I. ROKEACH & SONS, INC.
BROOKLYN, N. Y.